КОНСЕРВИРОВАНИЕ

ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ

ЛУЧШИЕ РЕЦЕПТЫ СОВЕТСКИХ РЕСПУБЛИК

РИПОЛ КЛАССИК

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

- М. Д. Башкуева Консервирование для всей семьи
- Введение
- Россия
- Овощи
-
- Зелень
- Грибы
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Украина
- Овощи
- Зелень
- Грибы
- Рыба и мясо
-
- Фрукты и ягоды
- Белоруссия
- Овощи
- Зелень
-
- Грибы
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Молдавия
- Овощи
-
- Зелень
- Грибы
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Узбекистан
- Овощи
-
- Зелень
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
-
- Казахстан
- Овощи
- Грибы

- Зелень
- Рыба и мясо
-
- Таджикистан
- Овощи
- Зелень
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Туркменистан
- Овощи
-
- Зелень
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Эстония
- Овощи
-
- Грибы
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Латвия
- Овощи
- Зелень
- Рыба и мясо
-
- Фрукты и ягоды
- Литва
- Овощи
- Зелень
- Грибы
- Рыба и мясо
-
- Вино
- Грузия
- Овощи
- Грибы
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Армения
- Овощи
- Зелень
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Азербайджан

- Овощи
- Рыба и мясо
- Фрукты и ягоды
- Киргизия
- Овощи
- Рыба и мясо
-
- Фрукты и ягоды

М. Д. Башкуева Консервирование для всей семьи

Введение

Для сохранения здоровья и работоспособности человеку необходимо полноценно питаться. Пища должна быть не только вкусной, но и полезной. Большинство необходимых для организма веществ находится в овощах, фруктах, грибах и рыбе. Но, к сожалению, их изобилие кратковременно. Чтобы эти продукты были на столе в течение всего года в желаемом количестве, существует много способов заготовки и консервирования, благодаря которым продукты могут долго сохранять вкус и полезные свойства.

В каждой республике были свои рецепты домашнего консервирования. В России изготавливали моченые яблоки и бруснику, в Белоруссии – моченую клюкву и малосольные огурцы. На Украине солили сало и свинину, в Молдавии солили и мариновали фасоль и виноград. В Узбекистане по сей день солят барбарис и арбузы, варят компот из винограда, в Казахстане заготавливают сухофрукты, а в Таджикистане варят компот, варенье и сироп из персиков. В Туркменистане маринуют дыню и айву. В Эстонии готовят сиропы из ягод и консервируют салаку. В Латвии заготавливают малосольную, соленую и вяленую рыбу, в Литве солят и маринуют грибы и рыбу. В Грузии готовят соте из баклажанов, а также варенье из винограда и зеленых грецких орехов. Армения славиться вареньем из мандаринов и персиков, в Азербайджане коптят птицу и баранину, а в Киргизии варят варенье и компот из абрикосов.

От качества подготовки емкостей для хранения продуктов зависит длительность срока хранения. Стеклянные банки нужно залить теплой водой на 20–30 минут, вымыть, ополоснуть горячей водой и простерилизовать. Тару, которая не закрывается герметически, следует промыть раствором пищевой соды с помощью щетки и несколько раз ополоснуть горячей водой. После этого емкости залить кипятком и накрыть крышкой. Крышки вымыть в теплом содовом растворе, затем ополоснуть и кипятить в течение 3–5 минут. Полиэтиленовые крышки вымачивать 6 часов, меняя воду, после этого кипятить 20 минут и закрыть ими банки.

Россия

Маринование, соление и квашение

Огурцы, маринованные с эстрагоном

Ингредиенты

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 2 пучка зелени эстрагона, чеснок и стручки острого перца по количеству банок, 15 г соли.

Способ приготовления

Зелень эстрагона и стручки перца вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Огурцы вымыть, обдать кипятком, уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном. В каждую банку добавить чеснок и стручок острого перца. Залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его.

Огурцы, маринованные с луком

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 400 мл 3%-ного уксуса, 50 г сахара, гвоздика, зелень укропа, черный перец горошком, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. В каждую банку добавить лук, зелень укропа, перец горошком и гвоздику. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Огурцы залить горячим маринадом. Банки стерилизовать 5 минут и герметично закрыть.

Огурцы, маринованные в смородиновом соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы, укроп и мяту вымыть. Чеснок очистить, вымыть. На дно банок положить чеснок, укроп, мяту, гвоздику и перец горошком, затем положить огурцы. Для приготовления маринада 1 л воды смешать с соком, добавить соль и сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

Огурцы, консервированные с водкой

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1/2 корня хрена, 1 лист хрена, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 веточки сельдерея, 2–3 листа черной смородины, 2–3 вишневых листа, 20 г семян укропа, 20–30 мл водки, 10–20 мл

уксусной эссенции, 10 г молотого перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы, сельдерей, листья смородины, вишни и хрена вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить, вымыть.

Лист и корень хрена выложить на дно банки, затем выложить огурцы, пересыпая их молотым перцем и семенами укропа. Сверху выложить листья смородины, вишни и веточки сельдерея, добавить чеснок.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, уксусную эссенцию и водку, кипятить 2 мин.

Огурцы залить горячим маринадом и оставить на 24 часа. Затем добавить маринад и закатать банку.

Огурцы в яблочном соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 л огуречного сока, 1 л яблочного сока, 100 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и погрузить на 2–3 минуты в кипящую воду, после чего уложить в банки и залить кипящей смесью из яблочного и огуречного соков с солью и сахаром.

Настаивать в течение 3 минут, затем слить сок в отдельную емкость, снова довести до кипения и залить им огурцы.

Повторить еще 2 раза, после этого банки закатать.

Огурцы, консервированные с яблоками

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы и листья лимонника вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки, добавить листья лимонника. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 2 мин. Приготовленным раствором залить огурцы, оставить на 3–4 минуты, раствор слить, довести до кипения, снова залить им огурцы. Повторить еще 3 раза, банки закрыть полиэтиленовыми крышками, остудить, поставить на хранение в прохладное место.

Соленые огурцы по-сельски

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 пучок зелени укропа, 10 г корня хрена, 1 зубчик чеснока, 25 г листьев черной смородины, 10 г листьев дуба, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, замочить на 5–6 часов в холодной воде. Зелень укропа вымыть, нарубить. Хрен очистить, вымыть, натереть на мелкой терке. Чеснок очистить, вымыть. Листья дуба и смородины вымыть. Огурцы выложить в эмалированную кастрюлю, добавить чеснок, хрен, укроп, листья дуба и смородины.

Для приготовления рассола 1 л воды перемешать с солью, довести до кипения и охладить. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, положить сверху груз, оставить на 5 дней, затем поставить на хранение в прохладное место.

Малосольные огурцы

Ингредиенты

1 кг огурцов, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени укропа, 10 г листьев хрена, 20 г листьев вишни, 1/2 чайной ложки молотого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, проткнуть вилкой. Чеснок очистить и вымыть. Листья хрена, зелень укропа и листья вишни вымыть. В банки выложить чеснок и часть зелени укропа, затем огурцы, листья вишни и хрена, оставшуюся зелень укропа. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль и перец, кипятить 2 минуты, остудить до 70 °С. Огурцы залить рассолом, накрыть марлей, оставить при комнатной температуре на 2–3 дня, затем банки закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Помидоры, консервированные с хреном и зеленью

Ингредиенты

600 г помидоров, 1–2 зубчика чеснока, 1/2 корня хрена, 2 пучка зелени укропа и петрушки, 2 г лимонной кислоты, 15 г соли.

Способ приготовления

Помидоры и зелень вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, крупно нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Корень хрена, чеснок и зелень выложить на дно банок, сверху выложить помидоры. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту и соль, кипятить 3 мин. Помидоры залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры, консервированные в томатном соке

Ингредиенты

700 г помидоров, 320–340 мл томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу.

Томатный сок довести до кипения, добавить лимонную кислоту, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры уложить в банки, залить кипящим соком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Зеленые помидоры с луком и морковью

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 4 луковицы, 4 моркови, 100 мл растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Лук и морковь выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, добавить соль, кипятить на слабом огне 5 минут, добавить помидоры, кипятить еще 10 мин. На дно банок положить чеснок и зелень, сверху выложить помидоры, затем лук и морковь. Банки простерилизовать, затем закатать.

Соленые помидоры по-монастырски

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 пучок зелени укропа, 1 зубчик чеснока, 5 листьев черной смородины, 5 листьев вишни, 1 пучок зелени сельдерея и петрушки, 1 чайная ложка красного молотого перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Помидоры, зелень, листья смородины и вишни вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить молотый перец и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры, зелень, листья вишни и смородины и чеснок выложить в банки, залить рассолом. Банки накрыть марлей и оставить при комнатной температуре на 24–48 часов. Банки закрыть крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Квашеная капуста

Ингредиенты

1 кг капусты, 20 г сахара, лавровый лист, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, очистить от верхних листьев и нашинковать. Добавить соль, сахар и лавровый лист, перемешать. Капусту разложить по банкам и утрамбовать. Сверху в каждую банку положить несколько целых листьев капусты. Через 5–6 дней капусту переложить в другие банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Капуста, маринованная с хреном

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 корень хрена, 400 мл 6%-ного уксуса, 75 г соли.

Способ приготовления

Небольшие кочаны капусты вымыть, очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками. Надрезанные кочаны опустить в кипящую подсоленную (15 г) воду на 5 минут, затем вынуть и уложить в банки вперемешку с корнем хрена. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, оставшуюся соль, кипятить 3 минуты. Капусту залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Капуста по-московски

Ингредиенты

1 кг капусты, 4 моркови, 20–30 г сахара, 20–30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Морковь вымыть, очистить, мелко нарезать, смешать с капустой и выложить в банки. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 1 минуту. Капусту и морковь залить кипящим рассолом. Банки пастеризовать в течение 40–50 минут, герметично закрыть, остудить и поставить в прохладное место.

Краснокочанная капуста со сливой

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, 250 г слив, 150 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 5 бутонов гвоздики, 1/4 чайной ложки корицы, перец черный горошком, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, опустить на 2 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Сливу вымыть, надрезать по бокам, опустить на 1 минуту в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, сахар, корицу, кипятить 2 минуты. Горячий маринад влить в банки, заполнив их на 1/4. Затем в банки положить перец, гвоздику, капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут, закатать и поставить в прохладное место.

Капуста, засоленная в кадке

Ингредиенты

1 кг капусты, 20 г ржаной муки, 100 г ржаного хлеба, 30 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, выложить в кадку, посыпанную мукой, посыпать солью, сверху выложить нарезанный

небольшими кусочками хлеб. Кадку накрыть марлей и поставить в прохладное место на 1 месяц.

Молодые кабачки с зеленью

Ингредиенты

1 кг кабачков, 1 пучок зелени укропа, 2–3 листика мяты, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 1 стручок острого перца, 300 мл 6%-ного уксуса, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Кабачки, зелень, мяту и острый перец вымыть. На дно банки выложить зелень, мяту, острый перец, а затем кабачки. 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль, кипятить 2 минуты. Кабачки залить горячим маринадом, банки стерилизовать 15 минут и закатать.

Патиссоны, маринованные с пряностями

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 10 г корня хрена, 10 г корня сельдерея, 1 листик мяты, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, 5–6 мл уксусной эссенции, 10–15 горошин черного перца, 7–10 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть. Корни хрена и сельдерея вымыть и очистить. Зелень укропа, петрушки и листик мяты вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, мяту, уксусную эссенцию, кипятить 3 минуты. Патиссоны уложить в банки вперемешку с зеленью, перцем, чесноком, корнем сельдерея и хреном, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 800 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы, обжарить в растительном масле. На дно банок налить горячий томатный соус (50 мл), наполнить баклажанами, залить оставшимся горячим томатным соусом с солью, простерилизовать и закатать.

Баклажаны, маринованные с зеленью петрушки и чесноком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 200 мл столового уксуса, 20 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки

вымыть, нарубить. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль. Баклажаны вымыть, залить кипящей водой, варить 5 минут, остудить, надрезать в 3 местах, отжать и наполнить надрезы чесноком и зеленью петрушки. Баклажаны выложить в банки, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Болгарский перец в томатном соке

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 800 мл томатного сока, 80 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семена, посолить (30 г) бланшировать в течение 2–4 минут, выложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить оставшуюся соль, кипятить

2 минуты, влить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Болгарский перец с луком

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 400 г репчатого лука, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле (50 мл). Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле (30 мл). Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, измельчить, довести до кипения, добавить соль, сахар и оставшееся растительное масло. Кипятить 3 минуты, добавить болгарский перец, лук и зелень, довести до кипения, разложить по банкам, простерилизовать их и герметично закрыть.

Молодая морковь в рассоле

Ингредиенты

1 кг молодой моркови, лавровый лист, 20 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, бланшировать в течение 3–5 минут, обсушить, уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, кипятить 1 минуту, процедить, снова довести до кипения. Морковь залить кипящим рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Маринованная морковь

Ингредиенты

1 кг моркови, 40 г сахара, 60 мл 6%-ного уксуса, 30 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 2–2,5 см, бланшировать в подсоленной (5 г) воде и положить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, оставшуюся соль и уксус, кипятить 2 минуты. Морковь залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

Свекла, маринованная с пряностями

Ингредиенты

1 кг свеклы, 20 мл 9%-ного уксуса, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 2–3 горошины черного перца, 3 бутона гвоздики, лавровый лист, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 пучок зелени эстрагона, базилика и сельдерея, 2 листа хрена, 5 г семян горчицы, 50 г соли.

Способ приготовления Зелень и листья хрена вымыть. Чеснок и лук очистить, вымыть, крупно нарезать. Свеклу вымыть, бланшировать в течение 20 минут, очистить от кожицы, нарезать крупными кубиками. В банки выложить зелень, листья хрена, чеснок, лук, свеклу. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, горчицу, перец горошком, лавровый лист, гвоздику, кипятить 3 минуты, процедить, снова довести до кипения. Свеклу залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Свекла, маринованная с хреном

Ингредиенты

1 кг свеклы, 100–150 г корня хрена, 100 мл растительного масла, 50–60 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, молотый перец, 20 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить 30–45 минут, очистить от кожицы, нарезать соломкой. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать соломкой. Свеклу и хрен выложить в эмалированную кастрюлю, добавить сахар, соль, молотый перец и кипящее растительное масло. Нагревать на слабом огне в течение 10 минут, разложить по банкам. В каждую банку влить уксус. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Квашеная свекла

Ингредиенты

1 кг свеклы, 40 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, нарезать кусочками, плотно уложить в эмалированную емкость.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить соль, перемешать, остудить.

Свеклу залить рассолом, накрыть марлей, сверху положить

груз, оставить на 10–15 дней, переложить в банки, закрыть крышками и поставить в прохладное место.

Консервированная стручковая фасоль

Ингредиенты

1 кг стручковой фасоли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 20 г соли.

Способ приготовления

Фасоль вымыть, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную (5 г) воду, охладить, уложить в банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту и оставшуюся соль.

Фасоль залить рассолом. Банки пастеризовать в течение 1 часа при температуре 95 °С, затем закрыть. Через 48 часов снова пастеризовать при той же температуре в течение 30–35 минут.

Банки закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Мелкий маринованный лук

Ингредиенты

1 кг лука, лавровый лист, 2 бутона гвоздики, 50 г сахара, 200 мл 6%-ного уксуса, 1/2 чай-ной ложки корицы, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть, бланшировать 2–3 минуты, уложить в банки. Сверху выложить гвоздику, корицу, лавровый лист и перец горошком.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Лук залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Чеснок, маринованный с укропом

Ингредиенты

1 кг чеснока, 200 мл столового уксуса, 3 лавровых листа, 3 пучка зелени укропа, 60 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты. Зелень укропа вымыть, нарубить. Чеснок и зелень укропа выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, лавровый лист, соль, кипятить 2 минуты. Чеснок и зелень залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салаты, закуски, приправы и соусы

Овощной салат по-псковски

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 2 кг красных помидоров, 1 кг

болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец, лук и морковь бланшировать в течение 3 минут, добавить помидоры, кипящее растительное масло, уксусную эссенцию, соль, сахар, нагревать в течение 20 минут, разложить по банкам. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из квашеной капусты с яблоками и морковью

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г моркови, 500 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Капусту смешать с морковью и яблоками, плотно уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 1 минуту. Маринад влить в банки простерилизовать их и герметично закрыть.

Винегрет

Ингредиенты

2 свеклы, 3 моркови, 100 г квашеной капусты, 3 клубня картофеля, 2 луковицы, 20 мл столового уксуса, 25 г соли.

Способ приготовления

Свеклу и морковь вымыть, отварить, остудить, очистить, нарезать кубиками. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, бланшировать 5–6 минут, остудить. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Свеклу, морковь, картофель, лук и капусту перемешать, выложить в банки. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль и уксус, кипятить 2 минуты. Овощную смесь залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов и лука

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами шириной 0,5 см.

Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы, лук, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из капусты и соленых огурцов

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 кг соленых огурцов, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Огурцы вымыть холодной водой и натереть на крупной терке. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 2 минуты. Капусту перемешать с огурцами, плотно уложить в банки, залить рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из черной редьки и моркови

Ингредиенты

1 кг черной редьки, 4 моркови, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки,

3 зубчика чеснока, 40 мл 10 %-ного уксуса, 15 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Редьку и морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Зелень вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить 2 минуты. Редьку, морковь, зелень и чеснок перемешать, уложить в банки, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из капусты, черной редьки и лука

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 4 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень вымыть и мелко нарезать. Капусту, редьку и лук перемешать в эмалированной кастрюле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. В банки налить уксус, положить зелень и чеснок. Сверху выложить овощную смесь, добавить сахар и соль, залить небольшим количеством кипятка. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из моркови, хрена и яблок

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г яблок кислых сортов, 30 г корня хрена, 80–100 г сахара, 10 мл 6%-ного уксуса, 60–80 г соли.

Способ приготовления

Морковь и хрен вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, кипятить 2 минуты. Морковь, хрен и яблоки перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из помидоров и огурцов

Ингредиенты

2,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 20–30 мл столового уксуса, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин черного и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист, сахар и соль, кипятить 5 мин, процедить, снова довести до кипения. Помидоры, огурцы и болгарский перец перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и закрыть.

Закуска из помидоров и болгарского перца

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 200 мл яблочного уксуса, 200 г сахара, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, крупно нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец, помидоры и лук выложить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус, тушить до выкипания жидкости, положить соль, сахар, горчицу, гвоздику, молотый перец. Тушить, помешивая, 10 минут, разложить по банкам и герметично закрыть.

Закуска из хрена

Ингредиенты

500 г корней хрена, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Корни хрена вымыть, очистить, измельчить. Для приготовления маринада 500 мл воды довести до кипения, добавить уксус, соль и сахар, кипятить 1 минуту. Хрен выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Закуска из хрена, свеклы и чеснока

Ингредиенты

500 г корней хрена, 500 г столовой свеклы, 4 зубчика чеснока, 200 мл 9%-ного уксуса, 20 г сахара, 30 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить в течение 20 мин, остудить, очистить, натереть на мелкой терке. Корни хрена вымыть, очистить, пропустить через мясорубку. Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Для приготовления маринада 400 мл воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Хрен смешать со свеклой и чесноком, выложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Приправа из чеснока и красной рябины

Ингредиенты

20 зубчиков чеснока, 200 г красной рябины, 35 г сахара, 15 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить и вымыть. Ягоды рябины перебрать, вымыть и пропустить через мясорубку вместе с чесноком. Добавить соль, сахар, перемешать, выложить в банку и плотно закрыть.

Приправа для щей

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 2 пучка зелени петрушки, 2 пучка зелени укропа, 4 корня петрушки, 300 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, мелко нарезать. Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Зелень вымыть, нарубить. Овощи и зелень смешать с солью, выложить в стеклянные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в прохладное место.

Томатный соус с огуречным рассолом и чесноком

Ингредиенты

1 кг помидоров, 200 мл огуречного рассола, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 10 бутонов гвоздики, 1 г корицы, 7–8 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, крупно нарезать, выложить в кастрюлю, помешивая, варить 10 минут, протереть через сито. Томатное пюре выложить в кастрюлю, влить огуречный рассол, варить, помешивая, 10 минут, добавить чеснок, сахар, соль, уксусную эссенцию, гвоздику, корицу, перец горошком. Варить еще 5 минут, перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Томатный соус с яблоками и изюмом

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г изюма, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 50 г сахара, 300 мл столового уксуса, 60 г сухой горчицы, 20 г молотого имбиря, 50 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Помидоры, лук, яблоки и болгарский перец перемешать, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить предварительно замоченный изюм, соль, сахар, горчицу, уксус, имбирь.

Помешивая, варить в течение 15 минут, затем протереть через сито, довести до кипения, перелить в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Сушка и замораживание

Сушеная морковь

Ингредиенты 1 кг моркови.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Замороженная морковь

Ингредиенты 1 кг моркови.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке, выложить в контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

Замороженный болгарский перец, фаршированный морковью

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 500 г моркови.

Способ приготовления Болгарский перец вымыть, удалить семена. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Болгарский перец нафаршировать морковью, выложить в

контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

Замороженный болгарский перец, фаршированный капустой

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 500 г белокочанной капусты.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена. Капусту вымыть, нашинковать. Болгарский перец нафаршировать капустой, выложить в контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

Замороженная овощная смесь

Ингредиенты

1 кг моркови, 200 г зеленого горошка, 200 г кукурузы, 300 г болгарского перца.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Зеленый горошек и кукурузу вымыть, обсушить. Овощи смешать, выложить в контейнер для замораживания и положить в морозильную камеру.

Соки и компоты

Морковный сок

Ингредиенты

2 кг моркови, 200 г сахара.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, с помощью соковыжималки выжать сок, добавить сахар, довести до кипения, перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть крышками.

Морковно-свекольный сок

Ингредиенты

1 кг моркови, 1 кг свеклы, 200 г сахара.

Способ приготовления

Морковь и свеклу вымыть, очистить, с помощью соковыжималки выжать сок, добавить сахар, довести до кипения, перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть крышками.

Морковно-яблочный сок

Ингредиенты

1 кг моркови, 1 кг яблок, 100 г сахара.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину. Из моркови и яблок с помощью соковыжималки выжать сок, добавить сахар, довести до кипения, перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть крышками.

Томатный сок

Ингредиенты

1 кг помидоров, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать, выложить в эмалированную кастрюлю, нагревать в течение 10 минут, протереть через сито, добавить соль и 200 мл воды, кипятить 5 минут. Сок перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть крышками.

Зелень

Маринование и соление

Маринованная зелень петрушки

Ингредиенты

1 кг зелени петрушки, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления Зелень петрушки вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксусную эссенцию, кипятить 2 минуты. Зелень петрушки плотно уложить в банки, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Соленый щавель

Ингредиенты

1 кг листьев щавеля, 50 г соли.

Способ приготовления

Листья щавеля перебрать, вымыть, бланшировать в течение 1 минуты в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, плотно уложить в банки, простерилизовать их и герметично закрыть.

Маринованные стрелки чеснока

Ингредиенты

1 кг стрелок чеснока, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Стрелки чеснока вымыть, нарезать кусочками длиной 10 см, бланшировать в течение 1–2 минут, охладить.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, сахар и соль, кипятить 1 минуту. Стрелки чеснока плотно уложить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Сушка и замораживание

Сушеная зелень

Ингредиенты

1 кг зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать, выложить тонким слоем на противень, сушить в течение 3–5 дней, затем разложить по банкам и поставить на хранение в сухое теплое место.

Замороженная зелень

Ингредиенты

1 кг зелени петрушки и укропа.

Способ приготовления

Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить, мелко нарезать,

выложить в полиэтиленовые пакеты, завязать и убрать на хранение в морозильную камеру.

Замороженная суповая смесь

Ингредиенты

500 г зелени укропа и петрушки, 500 г моркови, 200 г зеленого лука.

Способ приготовления Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке. Зелень укропа и петрушки, зеленый лук вымыть, обсушить, мелко нарезать, перемешать с морковью, выложить в полиэтиленовые пакеты, завязать и убрать на хранение в морозильную камеру.

Грибы

Маринование и соление

Маринованные белые грибы

Ингредиенты

10 кг белых грибов, 20 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 60 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 лавровых листьев, 1 г корицы, 20 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики, 600 г соли.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, бланшировать в течение 3 минут в подсоленной (30 г) воде, положить в эмалированную кастрюлю. Залить водой (3 л), добавить уксусную эссенцию, соль (170 г) и варить в течение 10–15 минут. Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить лавровый лист, лимонную кислоту, корицу, перец горошком, гвоздику, кипятить 5 минут. Грибы переложить в банки, залить маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками, поставить на хранение в прохладное место.

Маринованные грузди и рыжики

Ингредиенты

10 кг груздей или рыжиков, 3 чайные ложки семян укропа, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, бланшировать в течение 5 минут, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить в банки, пересыпать солью, оставить на 24 часа.

Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить уксусную эссенцию, лавровый лист, гвоздику, семена укропа и перец горошком, кипятить 4–5 минут. Грибы отжать, переложить в стерилизованные банки, залить кипящим маринадом. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить на хранение в прохладное место.

Грузди, засоленные со специями

Ингредиенты

1 кг груздей, 5 лавровых листьев, 3 зубчика чеснока, 15 г семян укропа, 5–6 горошин черного перца, 60 г соли.

Способ приготовления

Грузди вымыть, очистить, залить холодной водой, оставить на 4 часа, опустить в кипящую подсоленную (10 г) воду на 5 минут, остудить. Чеснок очистить, вымыть.

На дно банки положить чеснок и перец горошком, затем

выложить грибы, пересыпая каждый слой оставшейся солью и семенами укропа.

Банку накрыть марлей и кружком с грузом, оставить на 7–8 дней, затем закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место.

Сыроежки, засоленные с луком

Ингредиенты

1 кг сыроежек, 4 луковицы, 5 листьев черной смородины, 10 г семян укропа, 6 горошин черного перца, 70 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Листья смородины вымыть.

Сыроежки вымыть, очистить, залить холодной водой, оставить на 1 час, выложить в эмалированную кастрюлю, залить 2 л воды, добавить 20 г соли, варить 10 минут, помешивая и снимая пену.

Откинуть на дуршлаг, остудить и выложить в банку, пересыпая каждый слой оставшейся солью, перцем, семенами укропа и луком. Сверху выложить листья черной смородины. Банку накрыть марлей и кружком с грузом, оставить на 3 дня в теплом сухом помещении.

Затем закрыть банку полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место.

Закуски, приправы, соусы

Тушеные подосиновики

Ингредиенты

1 кг подосиновиков, 150 мл растительного масла, 2 луковицы, 30 г соли.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами.

Грибы и лук выложить в глубокую сковороду, посолить, влить немного воды, добавить растительное масло, тушить до готовности. Переложить в банки, простерилизовать, закрыть полиэтиленовыми крышками и поставить в прохладное место.

Грибной соус с лимонным соком

Ингредиенты

1 кг грибов, 100 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 30 г муки, сок 1 лимона, 10 г соли.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, отделить ножки от шляпок. Варить на слабом огне до полуготовности. Охладить, нарезать и пропустить через мясорубку.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Жарить на

растительном масле до полуготовности, добавить грибы, муку, соль, немного грибного отвара. Прокипятить полученную смесь в течение 5–6 минут, добавить лимонный сок. Переложить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Можно использовать в качестве приправы к мясным и рыбным блюдам.

Консервированная грибная солянка

Ингредиенты

1 кг грибов, 2 кг квашеной капусты, 200 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 50 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 100 г томатного пюре, 100 г сахара, 2 лавровых листа, перец по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Квашеную капусту промыть и нашинковать. Выложить в кастрюлю, добавить немного воды, 50 мл растительного масла, уксус и тушить в течение 30 минут.

Затем добавить нарезанные кольцами соленые огурцы, томатное пюре, лавровый лист, сахар, соль, перец.

Грибы вымыть, очистить. Варить в течение 15 минут. Остудить, нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Обжарить грибы и лук в оставшемся растительном масле.

Соединить грибы и лук с капустой. Тушить на слабом огне в течение 5 минут. Переложить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Рыба и мясо

Маринование, соление

Щука, маринованная по-монастырски

Ингредиенты

1 кг щуки, 100 мл растительного (конопляного) масла, 1 л столового уксуса, 2–3 головки чеснока, пряности по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть разделать и разрезать на куски. Обжарить в растительном масле, а после подсушить в жарочном шкафу. Переложить в банки. Чеснок очистить, вымыть, натереть на терке. Смешать с подогретым уксусом и пряностями. Влить смесь в банки с рыбой, герметично закрыть.

Маринованная стерлядь

Ингредиенты

1 кг стерляди, 1 л столового уксуса, 100 мл растительного масла, по 4–5 шт. инжира, фиников, изюма, по 2–3 очищенных ломтика лимона и апельсина, 1 кисло-сладкое яблоко, 20 г столовой горчицы.

Способ приготовления Рыбу очистить, выпотрошить, промыть. Отварить без добавления соли. Разделать на филе без костей, разрезать на куски. Переложить в банки. Яблоко вымыть, разрезать на 4 части. В уксус добавить инжир, финики, изюм и фрукты. Довести до кипения 2 раза, добавить столовую горчицу. Маринад остудить и влить в банки с рыбой. Залить маслом и герметично закрыть.

Солонина

Ингредиенты

1 кг мяса, 1,5 г калийной (натриевой) селитры, 100 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками 4 х8 см. Соль и селитру смешать. Переложить мясо в посолочную емкость (банку или деревянный бочонок), пересыпая каждый слой приготовленной смесью. Накрыть крышкой с грузом, убрать в прохладное место.

Копчение

Говядина, копченная по старинному рецепту

Ингредиенты

10 кг говядины (грудинка), 200 г голландской сажи, 10 г селитры, 300 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Перемешать голландскую сажу с 10 л воды, варить 40 минут.

Охладить, добавить соль и селитру размешать до полного растворения. Мясо опустить в раствор и держать 1–1,5 суток. Выветрить и поместить в коптильню. Коптить холодным способом.

Окорок из телятины, копченный по-крестьянски

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г глютамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, обсушить. Чеснок и ягоды можжевельника растереть. Натереть этой смесью мясо, переложить его в посолочную емкость.

Вскипятить 10 л воды, растворить соль, сахар и глютамат натрия. Добавить перец, охладить. Залить телятину рассолом. Солить 1 неделю. Просушить, подвесив на 1–2 дня в проветриваемом помещении. Коптить горячим способом 20 минут. Перетянуть куски нитью и варить до готовности. Просушить, подвесив на 2 дня в сухом помещении.

Капустная колбаса

Ингредиенты

500 г постной говядины, 500 г нежирной свинины, 500 г квашеной капусты, 70 г лука, 70 г моркови, 70 г свеклы, 70 г картофеля, 5 г перца, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Говядину и свинину мелко нарезать. Переложить в кастрюлю с толстым дном.

Квашеную капусту отжать, просушить и переложить в кастрюлю с мясом.

Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Морковь, свеклу и картофель очистить, вымыть, мелко нарезать.

Переложить овощи в кастрюлю с мясом и капустой. Добавить соль и перец. Варить в собственном соку на слабом огне 2–3 часа.

Массу остудить, размять. Начинить специальные пергаментные гильзы. Такую колбасу можно использовать для приготовления борща.

Маринование, соление, квашение и мочение

Моченая брусника

Ингредиенты

1 кг брусники, 80 г меда или 50 г сахара.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, промыть. Засыпать в стеклянный сосуд. Воду (500 мл) нагреть, добавить мед или сахар, остудить. Залить бруснику сиропом.

Брусника маринованная

Ингредиенты

1 кг брусники, 1 кг яблок, 20 г сахара, корица и гвоздика по вкусу.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, промыть. Переложить в стерильные стеклянные банки. Яблоки промыть, нарезать ломтиками. Переложить в стеклянные банки с брусникой. Нагреть 800 мл воды, добавить сахар. Проварить 10–15 минут, добавить специи, остудить. Бруснику и яблоки залить маринадом. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре.

Рябина моченая

Ингредиенты

1 кг рябины, листья черной смородины по вкусу, 50 г сахара, 3–4 бутона гвоздики, 8 г соли.

Способ приготовления

Подмороженные ягоды рябины перебрать, вымыть, обсушить. Листья черной смородины перебрать, промыть. Бланшировать листья. Переложить половину листьев черной смородины в емкость для мочения, сверху выложить ягоды рябины и накрыть оставшимися листьями. Вскипятить 1 л воды, добавить гвоздику. Варить на слабом огне 2–3 минуты. Отвар процедить, добавить соль и сахар, остудить.

Залить рябину отваром. Положить сверху пресс. Выдержать 1 месяц.

Брусника, моченная с яблоками

Ингредиенты

1 кг брусники, 300 г яблок, 1–2 бутона гвоздики, корица по вкусу, 70 г сахара.

Способ приготовления

Бруснику перебрать, вымыть. Яблоки вымыть, разрезать на половинки. Уложить бруснику в банку, перекладывая яблоками. Добавить корицу и гвоздику. Вскипятить 500 мл воды, добавить

сахар, остудить. Залить бруснику с яблоками сиропом, накрыть марлей и установить пресс. Выдержать 2–3 дня при комнатной температуре.

Закуски, приправы, соусы

Ежевика в собственном соку

Ингредиенты

1 кг ежевики, 300–500 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть. Переложить в емкость, пересыпая каждый слой сахаром. Выдержать 5–6 часов в холоде. Слить сок. Нагреть, не доводя до кипения. Переложить ягоды в стеклянные банки, залить соком. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками, поставить в прохладное место.

Брусника, протертая с сахаром

Ингредиенты

1 кг брусники, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть. Пробланшировать в течении 10 минут. Остудить, протереть через сито. Добавить сахар, нагреть не доводя до кипения. Перелить банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Брусника в сиропе

Ингредиенты

1 кг брусники, 300 г сахара, лимонная цедра по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть. В 500 мл воды добавить сахар и лимонную цедру, вскипятить. Остудить и процедить. Ягоды переложить в банки, залить сиропом. Закрыть банки полиэтиленовыми крышками и поставить в прохладное место.

Пюре из яблок

Ингредиенты 1 кг яблок.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Разварить или запечь в жарочном шкафу до готовности. Протереть через сито. Переложить массу в банки.

Сушка и замораживание

Сушеные яблоки или груши

Ингредиенты

1 кг яблок или груш.

Способ приготовления

Яблоки или груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать на дольки.

Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки и закрыть полиэтиленовыми

крышками.

Замороженная брусника

Ингредиенты

1 кг брусники.

Способ приготовления

Бруснику промыть, просушить, выложить в контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

Варенья, повидла, джемы и желе

Варенье из боярышника

Ингредиенты

1 кг ягод боярышника, 1 кг сахара, 2 г лимонной кислоты, ванилин.

Способ приготовления

Ягоды боярышника перебрать, удалить плодоножки, промыть, обсушить, переложить в эмалированную емкость. Нагреть 300 мл воды, добавить сахар, остудить. Залить ягоды сиропом. Отстоять 10 часов. Уварить до нужной консистенции. В конце варки добавить лимонную кислоту и ванилин. Разлить варенье по банкам. Герметично закрыть и перевернуть.

Варенье из брусники

Ингредиенты

1 кг брусники, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды брусники перебрать, промыть. Бланшировать 10–15 минут. Нагреть 200 мл воды, добавить сахар. Добавить в сироп размягченные ягоды и варить до готовности. Варенье переложить в банки, герметично закрыть и перевернуть.

Варенье из брусники и яблок

Ингредиенты

1 кг брусники, 500 г яблок, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды брусники перебрать, промыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Бруснику и яблоки бланшировать. Нагреть 200 мл воды, добавить сахар. Залить сиропом бруснику и яблоки и варить до готовности. Варенье переложить в банки, герметично закрыть и перевернуть.

Повидло из боярышника

Ингредиенты

1 кг ягод боярышника, 500 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды боярышника перебрать, удалить плодоножки, промыть. Переложить в эмалированную посуду, залить водой, так, чтобы она покрывала ягоды. Варить до готовности. Остудить, протереть через сито. Добавить сахар и 200 мл воды. Варить до нужной

консистенции. Переложить в стерильные банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Желе из рябины

Ингредиенты

1 кг рябины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды рябины перебрать, промыть. Переложить в эмалированную емкость, залить горячей водой так, чтобы она только покрывала ягоды. Варить до готовности. Массу отжать через хлопчатобумажный мешочек. В сок добавить сахар и варить на медленном огне до готовности, постоянно снимая пену. Горячее желе залить в подогретые стеклянные банки, накрыть марлей и остудить. Закрыть банки пергаментной бумагой и плотно обвязать горлышко.

Соки, компоты, вино

Сок из шиповника

Ингредиенты

1 кг ягод шиповника, 100 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды шиповника перебрать, промыть. Переложить ягоды в паровую соковарку, добавить сахар. Варить 1 час. Перелить в стеклянные банки.

Компот из брусники (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг брусники, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды брусники перебрать, промыть. Варить до готовности. Нагреть 1 л воды, добавить сахар. Бруснику переложить в стеклянные банки, залить сиропом. Простерилизовать, герметично закрыть.

Компот из брусники (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг брусники, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды брусники перебрать, промыть. Переложить в эмалированную посуду, залить небольшим количеством воды. Когда начнет выделяться сок, снять крышку и выпаривать воду 20 минут. Добавить сахар, помешивая до полного растворения. Кипятить 10 минут. Перелить готовую смесь в стеклянные банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Компот из брусники (3-й способ)

Ингредиенты

1 кг брусники, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды брусники перебрать, промыть. Нагреть 1 л воды, добавить сахар. Залить ягоды кипящим сиропом. Варить 15–20 минут. Вынуть ягоды, сироп выпаривать в течение 20 минут. Переложить ягоды в стеклянные банки, залить горячим сиропом. Простерилизовать, герметично закрыть.

Компот из брусники с грушами или яблоками

Ингредиенты

1 кг брусники, 500 г груш или яблок, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды брусники перебрать, промыть. Яблоки или груши вымыть, удалить сердцевину, нарезать кубиками или ломтиками. Нагреть 1 л воды, добавить сахар. Бруснику тушить в кастрюле с закрытой крышкой до выделения сока. Залить кипящий сироп, добавить груши или яблоки. Проварить. Перелить компот в стеклянные банки, герметично закрыть, перевернуть.

Вино из рябины крепкое

Ингредиенты

3,6 л рябинового сока, 0,9 л яблочного сока, 3,5 кг сахара.

Способ приготовления

Сок залить в бутыль или бочку. Добавить 1 кг сахара. Через 2–3 дня добавить еще 1 кг сахара. Залить смесь в бутыль или в бочку на 1/2 объема. Бутыль закрыть ватной пробкой. Поставить на 1 месяц в теплое место. Слить жидкость через шланг, не затрагивая осадка. Добавить 1,5 кг сахара. Выдержать вино 1 месяц при температуре 6–8 °С.

Украина

Маринование, соление и квашение

Кабачки по-украински

Ингредиенты

1 кг молодых кабачков, 100 мл растительного масла, 20 г чеснока, по 15 г зелени укропа и петрушки, 60 мл столового уксуса, 50 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, нарезать кружками толщиной 2–2,5 см. Жарить на растительном масле до полуготовности. Чеснок очистить, вымыть, растереть. Зелень промыть, мелко нарезать. Чеснок и зелень переложить в банки, добавить соль, растительное масло и уксус. Сверху уложить кабачки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Патиссоны, маринованные с перцем

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 1 лавровый лист, 10 г веточек укропа, 500 г болгарского перца, 1–2 горошины душистого перца, 2–3 горошины черного перца, 10 г горького перца, 50 мл 9%-ного уксуса, 70 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, нарезать, переложить в банки. Перец болгарский вымыть, удалить семена, выложить в банки на патиссоны. Добавить душистый, черный и горький перец, лавровый лист и укроп. Довести до кипения 1 л воды, добавить уксус, сахар и соль. Остудить и залить овощи. Простерилизовать, укупорить.

Соленые огурцы с яблоками

Ингредиенты

1 кг огурцов, 350 г яблок, 10 листьев лимонника, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, обсушить. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Переложить огурцы и яблоки в посолочную емкость, перекладывая листьями лимонника. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль и сахар. Залить горячим рассолом огурцы и яблоки, через 3–5 минут слить. Повторить еще 2 раза. Затем залить продукты рассолом, закрыть крышкой, остудить.

Соленые помидоры с горчицей

Ингредиенты

1 кг помидоров, 30 г укропа, 2 листа вишни, 2 листа черной

смородины, 3 лавровых листа, 15 г сухой горчицы, 2,5 ст. ложки сахара, 6 горошин черного перца, 1,5 ст. ложки соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, выложить в банку, перекладывая лавровым листом, укропом, листьями черной смородины и вишни.

Довести до кипения 1 л воды, добавить соль, сахар, перец.

Снять с огня, добавить горчицу.

Когда рассол станет прозрачным, залить помидоры.

Банку закрыть полиэтиленовой крышкой и поставить в прохладное место на 2–3 дня.

Фасоль, соленная с чесноком и ржаным хлебом

Ингредиенты

1 кг молодой фасоли, 100 г ржаного хлеба, 2–3 зубчика чеснока, 3–4 виноградных листа, 250 г соли.

Способ приготовления

Фасоль очистить от волокон, вымыть, обсушить.

Чеснок очистить, вымыть, крупно нарезать. Виноградные листья вымыть и просушить.

В засолочную емкость положить 1 зубчик чеснока и 1,5–2 виноградных листа.

Затем выложить фасоль, добавляя оставшиеся чеснок и виноградные листья.

Сверху положить крупно нарезанный ржаной хлеб.

Довести до кипения 1 л воды, добавить соль, остудить. Залить рассолом фасоль, положить пресс.

Салаты и закуски

Салат «Донской»

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 700 г зеленых помидоров, 100 г репчатого лука, 150 г моркови, по 1 пучку укропа и петрушки, 3 лавровых листа, 50 мл столового уксуса, 30 мл растительного масла, 20 г сахара, 4–5 горошин черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец и помидоры вымыть, мелко нарезать. Морковь и репчатый лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Перемешать овощи. В банки уложить зелень, лавровый лист и черный перец. Сверху положить овощи, добавить соль, сахар, масло растительное, уксус. Простерилизовать, герметично закрыть.

Маринованные сливы

Ингредиенты

1 кг слив, 2–3 бутона гвоздики, 1 г корицы, цедра одного лимона или апельсина, 60–70 мл 6%-ного уксуса, 150 г сахара.

Способ приготовления

Сливы перебрать, удалить плодоножки, вымыть. Бланшировать при 85 °С в течение 3–5 минут, остудив в воде, или наколоть. Переложить сливы в банки, залить кипятком на

5 минут. Слить воду и снова залить кипятком на 5 минут. Добавить специи и цедру. Снова слить.

Довести до кипения 1 л воды, добавить уксус и сахар. Залить маринадом сливы. Герметично закрыть.

Салат из помидоров по-украински

Ингредиенты

1 кг зеленых или бурых помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 100 г корней петрушки, 20 г зелени петрушки, 100–150 мл 6%-ного уксуса, 200 мл растительного масла, по 5 горошин душистого и черного перца, 5 бутонов гвоздики, 3–5 лавровых листьев, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры очистить от плодоножек, вымыть, разрезать на 4–6 долек. Перец болгарский очистить от семян, нарезать дольками размером 2 х2 см.

Морковь и корни петрушки вымыть, очистить, нарезать соломкой или кубиками. Лук репчатый очистить, вымыть, нарезать кольцами. Зелень петрушки промыть и нарезать. Овощи перемешать, добавить соль и уксус.

Растительное масло кипятить 5–7 минут, остудить до 70 °С. В подогретые банки влить масло, положить специи, сверху плотно уложить овощную смесь. Простерилизовать, герметично закрыть.

Помидоры с крыжовником

Ингредиенты

1 кг помидоров, 150–200 г крыжовника, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, бланшировать 0,5 минуты. Крыжовник перебрать, вымыть, наколоть. Помидоры выложить в банки, перекладывая крыжовником. Довести до кипения 1 л воды, добавить сахар и соль. Залить рассол в банки. Через 3–5 минут слить, снова довести до кипения и залить в банки. Повторить. Герметично закрыть банки.

Кубанский соус

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г чеснока, 50 г репчатого лука, 10 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 70 г сахара, гвоздика, корица, горчица, перец черный горошком, перец душистый горошком по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, промыть и мелко нарезать. Помидоры вымыть и бланшировать 1 минуту. Остудить, очистить от кожицы, разрезать на несколько частей. Переложить помидоры в эмалированную емкость и варить на слабом огне, после закипания добавить 1/3 часть сахара, пряности, лук и чеснок. После уваривания до половины первоначального объема, добавить оставшийся сахар и варить еще 10–15 минут. За 3–4 минуты до окончания варки добавить соль и уксусную эссенцию. Разлить соус по банкам, простерилизовать и герметично закрыть.

Сушка и замораживание

Помидоры замороженные

Ингредиенты 1 кг помидоров.

Способ приготовления

Помидоры промыть, обсушить, выложить в контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

Перец болгарский замороженный

Ингредиенты

1 кг перца болгарского.

Способ приготовления

Перец болгарский вымыть, удалить семена, обсушить, выложить в контейнеры для замораживания и положить в морозильную камеру.

Лук репчатый сушеный

Ингредиенты

1 кг лука репчатого.

Способ приготовления

Лук репчатый нарезать кольцами или соломкой. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Соки и компоты

Тыквенный сок

Ингредиенты

2 кг тыквы, 200 г сахара.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, разрезать на куски. Выжать сок с помощью соковыжималки, добавить сахар, довести до кипения. Перелить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Тыквенно-морковный сок

Ингредиенты

1 кг тыквы, 1 кг моркови, 200 г сахара

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, разрезать на куски. Морковь вымыть, очистить. Выжать сок с помощью соковыжималки, добавить сахар, довести до кипения. Перелить в банки,

простерилизовать, герметично закрыть.

Тыквенно-яблочный сок

Ингредиенты

1 кг тыквы, 1 кг яблок, 100 г сахара

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить, разрезать на куски. Яблоки, вымыть, удалить сердцевину, разрезать на 4 части.

Выжать сок с помощью соковыжималки, добавить сахар, довести до кипения.

Перелить в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Зелень

Маринование и соление

Укроп стерилизованный

Ингредиенты

1 кг укропа, 150–200 мл столового уксуса, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Укроп вымыть и нарезать кусочками длиной 5–7 см.

Довести до кипения 1 л воды, добавить соль. Процедить рассол. Укроп плотно уложить в банки и залить рассолом. Добавить уксус. Простерилизовать и герметично закрыть.

Петрушка маринованная

Ингредиенты

1 кг петрушки, 250 мл столового уксуса, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Петрушку вымыть, мелко нарезать, переложить в банки.

Довести до кипения 1 л воды, добавить сахар, соль и уксус.

Залить петрушку маринадом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Укроп с солью и уксусом

Ингредиенты

500 г укропа, 30 мл 6%-ного уксуса, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Укроп перебрать, промыть, обсушить. Нарезать кусочками длиной 5–7 см, плотно уложить в банки.

Довести до кипения 1 л воды, добавить соль.

Добавить в банки уксус и залить рассолом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Засолка петрушки

Ингредиенты

500 г петрушки, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Зелень петрушки промыть, обсушить, нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г).

Накрыть банку марлей и выдержать при комнатной температуре 24 часа. По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Грибы

Маринование, соление, квашение и мочение

Маринованные лисички

Ингредиенты

10 кг лисичек, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть. Варить 20 минут в подсоленной воде. Отбросить на дуршлаг.

Довести до кипения 2 л воды, добавить специи, соль и уксусную эссенцию. Залить грибы маринадом и варить 20–25 минут. Грибы переложить в банки, герметично закрыть.

Маринованные подосиновики и подберезовики

Ингредиенты

10 кг подосиновиков или подберезовиков, 30 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 10 лавровых листьев, 20 горошин душистого перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, проварить 5 минут в кипящей воде, откинуть на дуршлаг и промыть. Довести до кипения 2 л воды, добавить соль, перец и уксусную эссенцию. Залить грибы маринадом, варить 5–10 минут. Простерилизовать, герметично закрыть.

Быстрая засолка рыжиков

Ингредиенты

1 кг рыжиков, перец по вкусу, 40 г соли.

Способ приготовления

Грибы уложить в банку, пересыпая каждый слой (не более 5 см) солью и перцем. Придавить грузом. Выдержать 20–25 дней. Перед употреблением промыть и заправить растительным маслом и луком.

Лисички, соленные с луком и листьями хрена

Ингредиенты

1 кг лисичек, 180 г лука, 2 листа хрена, 15 г семян укропа, красный молотый перец по вкусу, 175 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть. Довести до кипения 3 л воды, добавить соль (150 г).

Варить грибы в рассоле, пока они не опустятся на дно, а бульон не станет прозрачным.

Переложить грибы в эмалированную посуду, остудить.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами или соломкой.

На дно банки насыпать немного соли и положить часть лука.

Уложить лисички шляпками вниз, чередуя с луком, добавляя семена укропа, соль и молотый красный перец.

Сверху положить листья хрена. Влить рассол. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Сушка

Грибы сушеные

Ингредиенты 1 кг грибов.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать ломтиками.

Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Соление

Консервированная колбаса

Ингредиенты

1 кг свинины, 250 г смальца, 50 г чеснока, по 2 г горького и черного перца горошком, кишки, 15 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, промыть. Свинину и смалец (100 г) пропустить через мясорубку, добавить соль, чеснок и перец. Все тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить кишки, чтобы получились небольшие колбаски длиной 10–12 см. Варить в течение 30 минут, после чего обжарить в сотейнике и уложить в подготовленные банки. Сверху залить горячим смальцем. Простерилизовать и герметично закрыть.

Малороссийское сало

Ингредиенты

1 кг свиного сала, 1 г селитры, 100 г соли.

Способ приготовления

Свиное сало (с кожей) промыть, просушить, нарезать порционными кусками. Растолочь соль с селитрой и полученной смесью натереть сало. Уложить в емкость, накрыть крышкой с прессом и поставить в холодное место на 1 месяц. Затем переложить сало в полотняные мешочки и повесить сушить на воздух.

Украинское сало

Ингредиенты

1 кг сала (шпик), 70 г соли.

Способ приготовления

Для засолки используется сало с 4–5 прожилками мяса. Сало нарезать кусками 4 х5 см, сделать на каждом куске по 1 надрезу. Натереть солью (использовать 1/2 часть), уложить рядами в засолочную емкость, пересыпая каждый слой оставшейся солью. Накрыть крышкой с прессом, оставить при комнатной температуре на 5 дней. В течение этого времени куски сала нужно периодически перекладывать сверху вниз. Затем сало следует убрать в прохладное место. Через 20 дней шпик будет готов к употреблению.

Сало, соленное с чесноком

Ингредиенты

1 кг свиного сала, 100 г соли, 3–4 зубчика чеснока.

Способ приготовления

Свиное сало с кожей промыть, просушить, сделать глубокие

надрезы по всей длине куска. Чеснок растолочь, смешать с солью и полученной смесью натереть сало. Оставить в эмалированной кастрюле, накрытой крышкой, на 1–2 дня при комнатной температуре. Завернуть в плотную материю, обвязать шнуром и убрать в холодное место. Через 1,5–2 недели сало будет готово к употреблению.

Соленые гуси

Ингредиенты

3 тушки гуся, 100 г селитры, 500 г можжевельника (сушеного), 4–5 лавровых листьев, 5 г корицы, 5 г кардамона, 3 г гвоздики, 50 г красного молотого перца, 250 г соли.

Способ приготовления

Подготовленные тушки промыть, обсушить, разрезать каждую на 4 части. На дно засолочной емкости (кадки или бочки) положить часть лаврового листа и добавить специи (использовать 1/2 часть). Остальные специи смешать, истолочь в порошок, добавить соль и селитру, натереть гусиное мясо половиной смеси. Уложить мясо в емкость, перекладывая лавровым листом и пересыпая оставшейся смесью. Накрыть крышкой с прессом и убрать в холодное место на 3–4 недели.

Копчение

Шинка из свинины

Ингредиенты

10 кг свинины (лопаточная часть), 2–3 зубчика чеснока, 10 г селитры, 30 г сахара, 2 г

черного молотого перца, 2 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Свинину промыть, обсушить, натереть смесью соли, селитры, сахара и специй. Уложить в засолочную емкость, переложив измельченным чесноком, установить пресс и, продержав 2–3 часа в теплом помещении, убрать в прохладное место на 5–7 дней, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. По истечении положенного времени достать куски мяса и переложить их для вымачивания в холодную воду на 3–4 часа.

Промыть, сделать узкие прорези, протянуть сквозь них шпагат или тонкую пеньковую веревку и подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 2–3 часа. Затем обернуть бумагой каждый кусок (это предохранит окорок от загрязнения копотью). Бумагу следует слегка увлажнить, чтобы предотвратить ее тление и загорание. Коптить горячим способом при температуре дыма 40–45 °С в течение 4–5 часов. Снизу подставить емкость для сбора вытапливаемого жира.

Ветчинные свиные ножки

Ингредиенты

10 кг свинины (ножки), 5–6 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 10 л воды, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, корица по вкусу, 550 г соли.

Способ приготовления

Свиные ножки зачистить, промыть, уложить в засолочную емкость, переложив нарезанным чесноком и измельченным лавровым листом. В кипящей воде растворить соль и сахар, добавить перец и корицу по вкусу, охладить. Готовым рассолом залить свиные ножки, накрыть прессом и убрать в прохладное место на 6–7 дней. Затем достать ножки из рассола, промыть, обсушить и, подвесив в коптильной камере, обработать горячим дымом в течение 30 минут. Охладить, перетянуть суровой нитью, опустить в кипящую воду и варить на среднем огне 1–1,5 часа. Сушить в проветриваемом помещении в течение 2–3 дней, обернув свиные ножки сухой бумагой, чтобы мясо не пересохло.

Зельц вареный

Ингредиенты

500 г нежирной свинины, 500 г телятины, 1 воловий язык, 400 г шпика, 250 г измельченных фисташек, 1 воловий желудок (или пузырь), 10 г мускатного ореха, 10 горошин черного перца, 3 г черного молотого перца, 2 г корицы, 2 г гвоздики, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Для зельца лучше выбрать мясо со свиной и телячьей голов (вместе с ушами). Мясо, воловий язык и шпик промыть и мелко нарубить. Смешать с солью, измельченными специями и фисташками. Полученной массой наполнить воловий желудок (или пузырь), перетянуть нитью и, опустив в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 15 г соли), варить на сильном огне 2–3 часа. Затем положить в эмалированную емкость, накрыть кружком с грузом, чтобы зельц принял округлый сплюснутый вид, и убрать в прохладное место на 6–8 дней.

Бурый зельц

Ингредиенты

500 г щековины, 300 г обрезок свиного сала, 300 г свиных ушей, 300 г обрезок свиной кожи, 2–3 зубчика чеснока, 200 г свиных пузырей, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 5 г душистого молотого перца, 2 г гвоздики, 2 г майорана, 30 г соли.

Способ приготовления

Обрезки свиного сала нарубить кусками, варить до мягкости, остудить, нарезать кубиками (1 х1 см). Щековину нарезать кусками, отварить, пропустить через мясорубку. Свиные уши и

обрезки свиной кожи варить в течение 2–3 часов (на 600 г продуктов – 1 л воды), остудить и пропустить через мясорубку, затем опустить в бульон, в котором они варились. Положить сюда же подготовленное мясо и обрезки, добавить измельченный чеснок, соль и специи.

Тщательно перемешать и наполнить полученным фаршем свиные пузыри (тщательно очищенные, протертые с солью и вымоченные в чуть подсоленной воде). Для этого в узкой части пузыря нужно сделать прорезь и через нее наполнить пузырь фаршем.

Затем эту прорезь надо зашить суровой ниткой, перетянуть зельц шпагатом и варить на слабом огне в течение 1,5–2 часов. Отваренный зельц положить в металлическую форму, установить сверху груз весом не более 2 кг и убрать в прохладное место на 24 часа. Хранить зельц в холодном месте можно не более 2 недель.

Сушка

Порошок мясной

Ингредиенты 1 кг мяса.

Способ приготовления

Мясо очистить от сухожилий и жира и пропустить через мясорубку.

Из фарша убрать жилы, после чего мясо тонким слоем выложить на противень.

Поставить в теплую духовку (разогретую примерно до 42 °С). Когда мясо хорошо подсохнет, истолочь его в ступке и просеять через сито. После этого уложить в банки и герметично закрыть.

Консервирование и соление

Земляника в бутылках

Ингредиенты 1 кг земляники.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Засыпать в бутылки. Каждую бутылку закупорить, залить сургучом, смолой или стеарином. Хранить в холодном месте.

Смородина в собственном соку (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления

Ягоду перебрать, промыть, обсушить. Уложить в стеклянные банки, пересыпая сахаром. Простерилизовать, герметично закрыть.

Смородина в собственном соку (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления

Ягоду перебрать, промыть, обсушить. Подогревать в закрытой кастрюле с сахаром до образования сока. Переложить в банки и утрамбовать, чтобы сок покрывал ягоды. Простерилизовать, герметично закрыть.

Арбузы, соленные в домашних условиях

Ингредиенты

10 кг арбузов, 0,8–1,2 кг соли.

Способ приготовления

Арбузы вымыть и проколоть в нескольких местах. Плотно уложить в засолочную емкость. Растворить в 10–15 литрах холодной кипяченой воды соль и залить этим рассолом арбузы. Емкость герметично закрыть, выдержать 2–3 дня при комнатной температуре (не выше 20 °С). Затем поставить на хранение в прохладное место. За солеными арбузами нужно следить и при необходимости снимать с них пену и плесень, добавляя новый рассол. Арбузы будут готовы к употреблению через 1–1,5 месяца. Для ускорения процесса на них можно положить пресс. По истечении положенного срока приготовления рассол должен остаться прозрачным, а мякоть арбуза – сохранить красный или красновато-розовый цвет.

Сушка и замораживание

Вишня замороженная

Ингредиенты 1 кг вишни.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, удалить косточки, обсушить. Уложить в контейнер для замораживания и поместить в морозильную камеру.

Вишня сушеная

Ингредиенты 1 кг вишни.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Смородина замороженная

Ингредиенты 1 кг смородины.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Уложить в контейнер для замораживания и поместить в морозильную камеру.

Крыжовник замороженный

Ингредиенты

1 кг крыжовника.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Уложить в контейнер для замораживания и поместить в морозильную камеру.

Соки и компоты

Сок из черной смородины

Ингредиенты

1 кг смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления

Ягоду перебрать, промыть. Выжать с помощью соковыжималки сок, нагреть, добавить сахар, разлить в подготовленные банки или бутылки и герметично закрыть.

Компот из смородины

Ингредиенты

1 кг смородины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, переложить в стеклянные банки. Довести до кипения 0,5 л воды, добавить сахар. Залить сиропом ягоду. Простерилизовать, герметично закрыть.

Компот из яблок

Ингредиенты

1 кг яблок, 300 г сахара.

Способ приготовления

Довести до кипения 1 л воды, добавить сахар. Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, крупные нарезать дольками, переложить в стеклянные банки. Залить горячим сиропом яблоки, через 5 минут слить. Вскипятить сироп, залить в банки.

Герметично закрыть и перевернуть.

Компот из яблок в собственном соку

Ингредиенты

1 кг яблок, 1 л яблочного сока.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, нарезать дольками, бланшировать 2–3 минуты, остудить, переложить в стеклянные банки. Яблоки вымыть. Отжать с помощью соковыжималки сок, нагреть, добавить сахар. Сок довести до кипения и залить яблоки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Варенье, повидло, джемы и желе

Варенье из арбузных корок

Ингредиенты

1 кг арбузных корок, 1–1,5 кг сахара, 10 г пищевой соды, ванилин.

Способ приготовления

Арбузные корки очистить от мякоти и зеленой кожицы, нарезать на куски, залить водой с содой, выдержать 4 часа. Довести до кипения 1 л воды, добавить 0,5–0,75 кг сахара, прокипятить 10–15 минут. Арбузные корки промыть, прокипятить в сиропе 15 минут, остудить. Добавить оставшийся сахар и варить 3 часа, за 2 минуты до окончания варки добавить ванилин. Варенье переложить в стеклянные банки, герметично закрыть.

Варенье из вишни (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, можно удалить косточки. Переложить в эмалированную емкость, пересыпая сахаром, выдержать 2–3 часа. Добавить 200 мл воды и варить на медленном огне до готовности. Варенье переложить в банки, герметично закрыть.

Варенье из вишни (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг вишни, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, просушить, вынуть косточки. Залить вишню 100 мл воды, добавить сахар, перемешать, довести до кипения, остудить, варить до готовности. Переложить в банки, герметично закрыть.

Традиционное грушевое варенье

Ингредиенты

1 кг груш, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Груши вымыть, удалить плодоножки, очистить, удалить сердцевину. Довести до кипения 600 мл воды, добавить сахар. Опустить груши в сироп и варить до готовности. Переложить груши в стеклянные банки, залить горячим сиропом, герметично закрыть.

Вино

Вино из вишни

Ингредиенты

10 кг вишни, 2,5 кг сахарного песка, 1 л водки, закваска.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, удалить плодоножки, отжать сок с помощью соковыжималки. В сок добавить 1,6 л воды и 1,5 кг сахара. Ввести в сусло закваску и выдержать 7–10 дней. Добавить водку, перемешать, выдержать 5 суток. Профильтровать, добавить оставшийся сахар, перелить в бутылки.

Вино из земляники

Ингредиенты

10 кг земляники, 2 кг сахара, закваска.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, удалить плодоножки, отжать сок с помощью соковыжималки. В сок добавить 0,5 л воды и 1,5 кг сахара. Ввести в сусло закваску и выдержать 7–10 дней. Перемешать, выдержать 5 суток. Профильтровать, добавить оставшийся сахар, перелить в бутылки.

Вино из малины

Ингредиенты

10 кг малины, 2,4 кг сахара, 1 л водки, закваска.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, удалить плодоножки, отжать сок с помощью соковыжималки. В сок добавить 2,6 л воды и 1,5 кг сахара.

Ввести в сусло закваску и выдержать 7– 10 дней. Добавить водку, перемешать, выдержать 5 суток. Профильтровать, добавить оставшийся сахар, перелить в бутылки.

Вино из облепихи

Ингредиенты

8 кг облепихи, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, очистить. С помощью соковыжималки отжать сок. Добавить в сок 3 л воды и сахар. Выдержать до окончания брожения. Разлить по бутылкам и выдержать 1 год.

Белоруссия

Овощи

Маринование, соление, квашение и мочение

Малосольные огурцы

Ингредиенты

1 кг огурцов, зелень (петрушка, укроп, сельдерей и др.) по вкусу, 2–3 зубчика чеснока, 10 г хрена, лавровый лист, корица, гвоздика, 2–3 стручка мелкого жгучего красного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, выдержать в холодной воде 5–6 часов, меняя воду 2–3 раза. Переложить в банки. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль. Залить рассолом огурцы, добавить приправы. Накрыть банки тонкой тканью. Выдержать 4–5 дней при температуре 18–20 °С. Слить рассол. Огурцы промыть, переложить в банки. Рассол довести до кипения, залить огурцы. Простерилизовать, герметично закрыть.

Огурцы салатные

Ингредиенты

1 кг огурцов, 50 г репчатого лука, 1–2 г семян укропа или тмина, 200 мл столового уксуса, 100 г сахара, 2–3 горошины черного перца, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, нарезать кружками толщиной 6–8 мм. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать.

Смешать огурцы с луком, солью, укропом или тмином, перцем. Переложить в банки. Довести до кипения 600 мл воды, добавить уксус и сахар. Залить маринадом огурцы. Простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры красные натуральные

Ингредиенты

550–600 г красных помидоров, 35 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, переложить в банки. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль. Залить рассолом помидоры. Простерилизовать, герметично закрыть.

Засолка зеленого горошка

Ингредиенты

1 кг зеленого горошка, 60 г соли.

Способ приготовления

Горошек очистить, промыть, выдержать 2–3 часа в холодной воде, переложить в банку. Довести до кипения 600 мл воды, добавить соль. Залить рассолом горошек, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Болгарский перец жареный

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100–150 мл растительного масла, 1–2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка семян укропа, 1 зеленая веточка укропа, 3 г корицы, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от семян. Бланшировать 3–5 минут, остудить в холодной воде. Обсушить, жарить на растительном масле до светло-коричневого цвета. Очистить. Засолочную емкость натереть чесноком, выложить семена укропа и корицу. Выложить жареный перец, пересыпая слои солью. Сверху выложить укроп и накрыть марлей. Установить пресс и выдержать 2 недели при комнатной температуре.

Салаты и закуски

Овощной салат без уксуса

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 600 г репчатого лука, 600 г кислых яблок, 600 г моркови, 600 г сладкого перца, 2 помидора, 3–4 лавровых листа, 5–6 горошин перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, промыть и нарезать полукольцами. Капусту очистить, разобрать на листья, промыть и нашинковать. Яблоки вымыть очистить и нарезать дольками. Перец промыть и удалить семена. Морковь очистить и промыть. Отварить перец и морковь до полуготовности, остудить и нарезать соломкой. Все продукты переложить в эмалированную емкость и перемешать. Помидоры вымыть и разрезать на 4–8 частей. Переложить специи и помидоры в стеклянные банки, сверху уложить салат, разминая помидоры. Простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из краснокочанной капусты с яблоками

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, 70 г репчатого лука, 6–12 г корня хрена, 200 г яблок, 40 мл 9%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 4 лавровых листа, корица, гвоздика, перец черный горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Краснокочанную капусту очистить, разобрать на листья, промыть и нашинковать. Хрен промыть, очистить и натереть на мелкой терке. Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать ломтиками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Капусту тушить в подсоленной воде до полуготовности. Добавить к капусте лук, яблоки, хрен, пряности и растительное масло.

Довести до кипения, добавить уксус, переложить в банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Ассорти из цветной капусты, зеленой фасоли и горошка

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 1 кг зеленой стручковой фасоли, 1 кг зеленого горошка, 50 мл 9%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г любой зелени, 2 г лимонной кислоты, перец горький, гвоздика по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Цветную капусту разобрать на соцветия, промыть, бланшировать 4–6 минут в подсоленной воде с лимонной кислотой.

Остудить в воде. Стручки фасоли промыть, обрезать концы, нарезать кусочками, бланшировать 4–5 минут, остудить. Зеленый горошек очистить, промыть, бланшировать 2–4 минуты, остудить.

В банки налить уксус, положить пряности, зелень и овощи. Растворить в горячей воде соль и сахар. Залить в банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Ассорти «Деликатесное»

Ингредиенты

1 кг сладкого перца, 1 кг кабачков или патиссонов, 1 кг яблок, 200 г меда, 200 мл яблочного уксуса или сока, 30 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от семян, нарезать кольцами. Кабачки или патиссоны вымыть, очистить, нарезать кружками. Яблоки вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Перемешать продукты.

Довести до кипения 1 л воды, добавить мед, яблочный уксус или сок и соль, Бланшировать овощи 3–5 минут. Простерилизовать, герметично закрыть.

Замораживание

Зеленая фасоль замороженная

Ингредиенты

1 кг зеленой фасоли.

Способ приготовления

Фасоль промыть, обсушить, обрезать концы, нарезать кусочками. Переложить в контейнер для замораживания и поместить в морозильную камеру.

Картофель с грибами

Ингредиенты

1 кг картофеля, 0,5 кг грибов.

Способ приготовления

Картофель очистить, промыть, нарезать кубиками или брусочками. Грибы промыть, нарезать ломтиками.

Перемешать продукты, переложить в контейнеры для замораживания, поместить в морозильную камеру.

Замороженная смесь

Ингредиенты

250 г моркови, 250 г зеленой фасоли, 250 г зеленого горошка, 250 г кукурузы.

Способ приготовления

Морковь очистить, промыть, нарезать кубиками. Фасоль промыть, обсушить, обрезать концы, нарезать кусочками. Зеленый горошек очистить от стручков, промыть, обсушить. Кукурузу отделить от початка, промыть, просушить. Перемешать, выложить смесь в контейнеры для замораживания, поместить в морозильную камеру.

Цветная капуста замороженная

Ингредиенты

1 кг цветной капусты.

Способ приготовления

Капусту разобрать на соцветия, промыть, обсушить. Переложить в контейнеры для замораживания, поместить в морозильную камеру.

Соки и компоты

Капустный сок

Ингредиенты

2 кг белокочанной капусты.

Способ приготовления

Капусту очистить, разобрать на листья, промыть, обсушить. С помощью соковыжималки отжать сок.

Варенье

Варенье из кабачков

Ингредиенты

1 кг кабачков, 2 кг сахара, лимонная цедра.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками. Довести до кипения 600 мл воды, добавить сахар. Варить кабачки в сиропе до готовности, за 2 минуты до окончания добавить лимонную цедру. Переложить в стеклянные банки, герметично закрыть.

Зелень

Соление

Щавель стерилизованный

Ингредиенты

1 кг щавеля, 200 г репчатого лука, по 12 г зелени укропа и петрушки, 15 г соли.

Способ приготовления

Щавель промыть, мелко нарезать, переложить в эмалированную емкость. Зелень укропа и петрушки промыть, мелко нарезать. Лук очистить, промыть, мелко нарезать. Переложить в емкость с щавелем. Налить в емкость немного воды, добавить соль, прокипятить 10 минут. Переложить смесь в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Засолка зелени (1-й вариант)

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, промыть, просушить, мелко нарезать. Перемешать с солью, переложить в банку, плотно утрамбовывая. Накрыть банку марлей, выдержать 2 суток при комнатной температуре. Утрамбовать еще раз, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Засолка зелени (2-й вариант)

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, промыть, просушить, мелко нарезать. Переложить в эмалированную емкость, пересыпая солью. Выдержать 2 суток при комнатной температуре. Переложить в стеклянную банку, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Засолка зелени (3-й вариант)

Ингредиенты

100 г зелени укропа, 100 г зелени петрушки, 50 г зелени сельдерея, 60 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, промыть. Выложить веточки зелени в эмалированную емкость, пересыпая солью. Выдержать 2 суток при комнатной температуре. После накрыть крышкой и установить пресс. Перед использованием промыть.

Сушка и замораживание

Щавель сушеный

Ингредиенты 1 кг щавеля.

Способ приготовления

Щавель вымыть, обсушить, мелко нарезать, выложить тонким слоем на противень, сушить в течение 3–5 дней, затем разложить по банкам и поставить на хранение в сухое теплое место.

Замороженный щавель

Ингредиенты 1 кг щавеля.

Способ приготовления

Щавель вымыть, обсушить, мелко нарезать, выложить в полиэтиленовые пакеты, завязать и убрать на хранение в морозильную камеру.

Грибы

Маринование и соление

Стерилизованные грибы

Ингредиенты

1 кг грибов, 30 г соли, лимонная кислота – 10 г, лавровый лист, корица, гвоздика и перец душистый по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, опустить в кипящую воду, добавить соль, лимонную кислоту и пряности. Варить 20 минут. Переложить грибы в банки, залить маринадом. Простерилизовать, герметично закрыть.

Грибы в кисло-сладкой заливке

Ингредиенты

1 кг грибов, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 100 г корней хрена, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, сухая горчица и перец по вкусу, 100 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, крупно нарезать, бланшировать 3–5 минут в 100 мл воды с добавлением 10 г соли и лимонной кислоты. Положить в банки лавровый лист, сверху выложить грибы, добавить горчицу и перец. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь и хрен очистить, вымыть, нарезать кружками. Выложить овощи на грибы. Довести до кипения 150 мл воды, добавить соль, сахар и уксус, залить в банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Горячий способ соления грибов

Ингредиенты

1 кг грибов, 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 20 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, черный перец горошком по вкусу, 180 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть. Довести до кипения 3 л воды, добавить 150 г соли. Варить грибы, пока не опустятся на дно. Откинуть на дуршлаг и остудить. Переложить грибы в банку, пересыпая оставшейся солью и перекладывая листьями смородины, лавровым листом, зеленью укропа и петрушки, чесноком и черным перцем. Закрыть полиэтиленовой крышкой. Выдержать 30–35 дней на холоде.

Холодный способ соления грибов

Ингредиенты

1 кг грибов, 25 г семян укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть (волнушки и грузди замочить на 2 дня в холодной подсоленной воде (на 1 л воды 20 г соли и 1 чайная ложка лимонной кислоты), воду надо поменять 4–5 раз). На дно банки насыпать слой соли, выложить грибы шляпками вниз. Каждый слой грибов (не более 5 см) пересыпать солью и семенами укропа. Прикрыть верхний слой марлей, сложенной в 2–3 слоя, положить пресс и выдержать при комнатной температуре 2–3 дня. Когда грибы осядут доложить новые, также пересыпав солью. Выдержать еще 5 дней. Через 1–1,5 месяца грибы готовы к употреблению.

Засолка белых грибов

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 2–3 лавровых листа, 150 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, обсушить, нарезать ломтиками. Переложить в эмалированную емкость, добавить 75 г соли. Выдержать 2–3 часа. Переложить в банку, приминая до выделения сока. Добавить оставшуюся соль и лавровый лист. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Маринование, соление

Маринованная щука

Ингредиенты

1 кг щуки, 200 мл столового уксуса, 30 г сахара, по 20 г петрушки, сельдерея и лука-порея, 10 г репчатого лука, 1 лавровый лист, по 3–5 горошин черного и душистого перца, 2 бутона гвоздики, 20 г соли.

Способ приготовления

Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, разделать на филе с кожей, нарезать кусками. Каждый кусок натереть солью, уложить в керамическую или эмалированную посуду, установить пресс, выдержать 1 сутки.

Петрушку, сельдерей, лук-порей вымыть, репчатый лук очистить, все нарезать кусочками. Залить горячей водой и положить куски рыбы.

Варить 10 минут, после чего рыбу вынуть. В кипящий отвар добавить уксус, сахар, лавровый лист, гвоздику и перец.

Положить кусочки рыбы и варить еще в течение 10–15 минут.

Разложить рыбу по банками и залить горячим маринадом. Герметично закрыть и охладить.

Свинина в смальце

Ингредиенты

1 кг жирной или 850 г нежирной свинины, 200 или 100 г (соответственно) смальца, 20 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать мелкими кусками, натереть солью, обжарить на смальце до готовности.

Переложить мясо в банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Печень в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг печени, 100 г жира, 100 г репчатого лука, 200 г помидоров, 5 г сахара, по 1 г горького и душистого перца горошком, 15 г соли.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать на куски размером 2–3 см, отбить, посыпать солью. Жарить в жире. Лук очистить, промыть, нарезать кольцами и обжарить.

Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, полученное пюре разбавить 200 мл воды, добавить сахар и специи. Массу довести до кипения, варить в течение 15 минут.

В банки уложить жареную печень, перекладывая кольцами лука.

Залить томатным соусом. Простерилизовать, герметично закрыть.

Копчение и запекание

Ливерная колбаса из субпродуктов со сметаной

Ингредиенты

1 кг субпродуктов, 10 яиц, 300 мл сметаны, 120 г репчатого лука, 200 г тонких кишок, 5 г перца, 3 г майорана, 2 г корицы, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Субпродукты отварить по отдельности, остудить. Дважды пропустить через мясорубку. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Яйца взбить со сметаной. Добавить в фарш лук, специи, соль и яйца со сметаной. Перемешать и наполнить массой кишки, перетянуть шпагатом, варить 30–40 минут на слабом огне. Подвесить в проветриваемом помещении на 4–5 часов. После положить на противень и запекать 2–3 часа при 100 °С.

Кровяная колбаса, запеченная в духовке

Ингредиенты

500 мл крови, 300 г шпика, 300 г нежирной свинины, 300 г постной говядины, 200 г тонких кишок, 4–5 зубчиков чеснока, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 2 г кориандра, 50 г соли.

Способ приготовления Мясо нарезать небольшими кусками, добавить 30 г соли, пропустить через мясорубку.

Выдержать в засолочной емкости 24 часа. Чеснок очистить, промыть, раздавить. Шпик мелко нарезать, смешать с чесноком и оставшейся солью. Выдержать 24 часа. Мясной фарш вторично пропустить через мясорубку, смешать с измельченным шпиком и кровью, добавить специи и выдержать при комнатной температуре на 5–6 часов. Наполнить фаршем кишки, перетянуть шпагатом, сделать проколы иглой, положить на противень и поставить в разогретую до 90–100 °С духовку. Запекать в течение 1–1,5 часа, остудить и подвесить в сухом проветриваемом месте на несколько часов.

Колбаса гороховая

Ингредиенты

600 г гороховой муки, 300 г нежирной свинины, 300 г шпика, 70 г сливочного масла, 40 г кореньев петрушки, 40 г кореньев сельдерея, 3 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 2 г гвоздики, кардамон по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Свинину и шпик мелко нарезать, поджарить на слабом огне

до выделения жира, добавить гороховую муку и жарить до полуготовности. Коренья петрушки и сельдерея очистить, промыть, мелко нарезать и жарить на сливочном масле. Смешать, добавить соль и специи, начинить специальные пергаментные гильзы полученной массой. На основе этого продукта можно сварить густой суп-пюре: опустить в кипящую воду содержимое гильзы и варить в течение нескольких минут до получения консистенции густой сметаны.

Зельц копченый

Ингредиенты

500 г постной говядины, 300 г говяжьего желудка, 300 г обрезков шпика, 300 г свинины (щековины от свиных голов), 200 г свиных кишок, 3–4 зубчика чеснока, 25 г ржаной муки, 5 г черного молотого перца, 4 г душистого молотого перца, 2 г кориандра, сухая горчица, соль.

Способ приготовления

Говядину очистить от жил, промыть, нарезать кусками, натереть 15 г соли, переложить в эмалированную емкость. Выдержать 24 часа в прохладном месте. Говяжий желудок почистить, промыть и вымачивать в течение 2–3 часов в воде с добавлением сухой горчицы (на 1 л воды 10 г горчицы). Варить в подсоленной воде (на 1 л воды 30 г соли) в течение 2–3 часов. Остудить и нарезать прямоугольными пластинами (2 х 2,5 см). Обрезки шпика мелко нарезать, добавить чеснок, растертый с оставшейся солью и специями, ржаную муку, выдержать в прохладном месте 12 часов. Свинину отварить, нарубить кусками (1 х 1 см). Все подготовленные продукты смешать, выдержать 1–2 часа, полученным фаршем наполнить кишки, перетянуть шпагатом, наколоть иглой и оставить в проветриваемом месте для осадки на 40–50 минут. Положить зельц в гусятницу (или любую другую глубокую емкость), запекать в духовке 3 часа при 100–120 °С. Также можно отварить зельц в чуть подсоленной воде (в течение 2–3 часов). Остудить, положить под пресс в прохладном месте с температурой 3–4 °С на 15–18 часов. По желанию зельц, прежде чем прессовать, можно закоптить холодным способом в течение 12 часов, что позволит увеличить срок его хранения до 1 месяца. Хранить зельц надо при температуре не выше 8 °С, завернув в пергамент или положив в полиэтиленовый пакет.

Консервирование и соление

Боярышник, протертый с сахаром

Ингредиенты

1 кг ягод боярышника, 300 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, удалить косточки и бланшировать 2–3 минуты. Размягченные плоды протереть через сито, постепенно подсыпая сахар. Переложить массу в банки, засыпать сахарным песком. Герметично закрыть.

Сахарные груши

Ингредиенты

1 кг груш, 400 г сахара.

Способ приготовления

Груши вымыть, удалить плодоножки, очистить, удалить сердцевину и нарезать небольшими кусками.

Плоды уложить в банки рядами, пересыпая сахаром. Простерилизовать и герметично закрыть.

Крыжовник, засоленный в рассоле

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 40 г ржаного хлеба, 15 г сухой горчицы, 1–2 листа вишни, 1–2 листа дуба, 15 г сахара, 20–25 г соли.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, переложить в засолочную емкость, добавить ржаной хлеб. Довести до кипения 1 л воды, добавить листья вишни и дуба, соль, сахар.

Кипятить в течение 10 минут, профильтровать. Горячим рассолом залить крыжовник, всыпать горчицу, накрыть марлей и установить пресс.

Выдержать 3 дня при комнатной температуре, после убрать в место с температурой 6–7 °С. Периодически снимать пену и доливать рассол. Ягоды готовы к употреблению через 1 месяц.

Слива, моченная с медом и солодом

Ингредиенты

1 кг сливы, 30 г меда, 8 г солода, 8 г соли.

Способ приготовления

Сливу перебрать, вымыть, просушить. Плотно уложить в банку.

Довести до кипения воду, добавить мед, соль и солод, кипятить не более 1 минуты. Остудить. Залить сливы, накрыть марлей и установить под пресс.

Выдержать 3 дня при комнатной температуре, затем убрать в

холодное место. Через 1 месяц слива будет готова к употреблению.

Мочение яблок с суслом

Ингредиенты

1 кг яблок, 3–5 листьев вишни, 20 г ржаной муки, 6 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть. Половину листьев вишни обварить кипятком, переложить в емкость, сверху выложить яблоки.

Растворить в 1 л кипяченой воды муку и соль, остудить и залить яблоки.

Сверху накрыть оставшимися листьями вишни и установить пресс.

Выдержать 8-12 дней в тепле, периодически удаляя пену и доливая сусло. Выдержать на холоде 25–30 дней.

Сушка

Слива сушеная

Ингредиенты 1 кг сливы.

Способ приготовления

Сливу перебрать, промыть, обсушить. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 6–7 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Соки и компоты

Компот из рябины (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг рябины, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, просушить. Растворить в 1 л кипящей воды сахар. Варить ягоды в сиропе до готовности. Переложить ягоды в банки, залить кипящим сиропом. Герметично закрыть.

Компот из рябины (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг рябины, 500 г сахара, 500 мл яблочного или грушевого сока.

Способ приготовления

Ягоды рябины перебрать, промыть и пробланшировать.

В 1 л кипящей воды растворить сахар, добавить яблочный или грушевый сок. Переложить ягоды в банки, залить сиропом. Герметично закрыть.

Компот из рябины (3-й вариант)

Ингредиенты

1 кг рябины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Рябину перебрать, промыть, просушить. Бланшировать 3–5

минут, остудить.

В 2 л кипящей воды растворить сахар, остудить. Залить ягоды сиропом. Выдержать 20–24 часа.

Переложить рябину в банки, залить сиропом. Простерилизовать, герметично закрыть.

Сливовый компот

Ингредиенты

1 кг слив, 800 г сахара.

Способ приготовления

Сливы вымыть, удалить косточки. В 2 л кипящей воды растворить сахар.

Переложить сливы в банки, залить сиропом. Простерилизовать, герметично закрыть.

Конфитюры, повидло, джемы и желе

Джем из малины

Ингредиенты

1 кг малины, 1 г сахара.

Способ приготовления

Малину перебрать, удалить чашелистики и плодоножки, промыть, обсушить, засыпать 0,5 кг сахара и выдержать 5–6 часов.

Слить выделившийся сок, добавить оставшийся сахар и варить 5 минут. Смешать сок и малину и варить до готовности. Переложить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Конфитюр из смородины

Ингредиенты

1 кг смородины, 1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить. В 200 мл кипящей воды добавить сахар.

Положить ягоды в сироп, довести до кипения, снять с огня и через несколько часов доварить до необходимой густоты.

Перед окончанием варки в конфитюр добавить лимонную кислоту и цедру.

Переложить в банки, герметично закрыть и перевернуть.

Повидло из слив

Ингредиенты 1 кг слив.

Способ приготовления

Сливы промыть, удалить косточки. Варить в 100 мл воды 25 минут. Остудить, протереть через сито, варить до готовности. Переложить в банки, герметично закрыть.

Желе из малины

Ингредиенты

1,5 кг малины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть, переложить в эмалированную емкость, залить водой так, чтобы она покрывала ягоды, варить до готовности. Процедить сок, уварить вдвое, снимая пену. Добавить сахар и варить до готовности. Переложить в банки и герметично закрыть.

Повидло из земляники

Ингредиенты

1 кг земляники, 600 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить, переложить в эмалированную емкость. В 50 мл воды растворить сахар. Залить сиропом ягоды. Переложить повидло в глиняную емкость и плотно закрыть целлофаном.

Вино

Фруктово-ягодный мед

Ингредиенты

4 кг меда, 0,5 л яблочного сока, 0,5 л грушевого сока, 0,5 л сока красной смородины, 0,5 л сока белой смородины, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 4 л теплой воды, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, и варить на медленном огне. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить для второго брожения. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1–2 года.

Липовый мед

Ингредиенты

4 кг липового меда, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 8 л теплой воды, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь и варить на медленном огне. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить для второго брожения. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1–2 года.

Вишневый мед

Ингредиенты

3 кг меда, 1,5 л малинового сока, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 6 л теплой воды, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить для второго брожения. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1–2 года.

Кукурузное вино

Ингредиенты

600 г зерен кукурузы, 1,8 кг сахара, 1 кг изюма, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Кукурузу соединить с сахаром и тщательно промытым изюмом.

Залить 4,5 л кипятка, остудить и добавить дрожжевую закваска.

Смесь настаивать в течение 3 недель, ежедневно перемешивая. После процедить и поставить бродить.

По окончании процесса брожения залить вино в емкость, герметично закрыть и выдерживать в течение 12 месяцев. Выдержанное вино разлить по бутылкам, плотно закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Ячменное вино

Ингредиенты

600 г ячменных зерен, 1,8 кг сахара, 1 кг изюма, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Ячменные зерна соединить с сахаром и тщательно промытым изюмом. Залить 4,5 л кипятка, остудить и добавить дрожжевую закваску.

Смесь настаивать в течение 3 недель, ежедневно перемешивая. После процедить и поставить бродить. По окончании процесса брожения залить вино в емкость герметично закрыть и выдерживать в течение 12 месяцев. Выдержанное вино разлить по бутылкам, плотно закупорить и хранить в темном прохладном месте.

Вино из петрушки

Ингредиенты

250 г корней петрушки, 1,5 кг сахара, сок 1 лимона, 25 г

имбиря, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Корни петрушки вымыть, мелко нарезать и залить 4,5 л кипятка. Поставить на огонь и довести до кипения, после чего добавить имбирь и кипятить в течение 10 минут. Отвар немного остудить и добавить сахар и лимонный сок, перемешать и добавить дрожжевую закваску. Поставить сусло бродить при температуре 18–24 °С. Выдержать 3 дня и процедить. Выдерживать в бочке от 10 до 12 месяцев. После этого разлить вино по бутылкам, закупорить и хранить в прохладном темном месте.

Вино из репы

Ингредиенты

2 кг репы, 1,5 кг сахара, сок 2 лимонов, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Репу вымыть, очистить и нарезать мелкими ломтиками. Залить 3,5 л кипятка и настоять в течение 4 дней. Добавить дрожжевую закваска, сахар и лимонный сок и поставить бродить. Через 7–10 дней жидкость тщательно перемешать, отстоять 3 дня, процедить и выдерживать в бочке в течение 10 месяцев. Вино хранить в плотно закрытых бутылках в темном прохладном месте.

Молдавия

Овощи

Маринование, соление, квашение и мочение

Салаты и закуски

Салат из болгарского печеного перца с томатом

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 1 кг помидоров, 100 мл растительного масла, 30 мл 9%-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перец вымыть, удалить семена, выложить на смазанный растительным маслом противень, запечь, остудить и снять кожицу. Помидоры вымыть, удалить плодоножки, бланшировать 1–2 минуты, остудить, снять кожицу. Прокалить растительное масло, добавить соль и уксус. Овощи последовательно уложить в банки и залить маслом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из помидоров

Ингредиенты

1 кг помидоров, 150 г репчатого лука, 250 г сладкого перца, 100 г корней петрушки, 15 мл растительного масла, 2–3 горошины черного перца, 1 лавровый лист, 10 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружками. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать дольками или кольцами. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Корни петрушки очистить, промыть, натереть на терке. Перемешать овощи, добавить специи, соль и растительное масло. Выдержать на холоде под прессом 8–10 часов. Протереть массу через дуршлаг и варить 35–40 минут. Переложить в банки, герметично закрыть.

Салат из квашеной капусты с яблоками

Ингредиенты

500 г квашеной капусты, 500 г моркови, 200 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Капусту перебрать. Морковь и яблоки очистить, промыть, нарезать соломкой. Продукты перемешать и уложить в банки.

Довести до кипения 1 л воды, добавить соль и сахар.

Залить рассолом содержимое банок. Простерилизовать, герметично закрыть.

Витаминный салат

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, 200 г моркови, 200 г репчатого лука, 200 г красного сладкого

перца, 100 мл растительного масла, 50 мл 9%-ного уксуса,

50 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту зачистить, разделить на листы, промыть, нашинковать.

Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке.

Перец вымыть, очистить от семян, нарезать соломкой.

Овощи выложить в эмалированную емкость, перемешать.

Растительное масло прокалить, добавить уксус, сахар и соль.

Залить овощи подсолнечным маслом. Переложить в банки.

Через 3 дня закрыть полиэтиленовыми крышками, поставить в холодное место.

Соки и компоты

Капустно-яблочный сок

Ингредиенты

1 кг капусты, 0,5 кг яблок.

Способ приготовления

Капусту зачистить, разобрать на листья, промыть.

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, разрезать на 4 части. Посредством соковыжималки отжать сок.

Зелень

Соление и квашение

Зелень, соленая с морковью

Ингредиенты

100 г зелени петрушки, 100 г зелени укропа, 50 г зелени сельдерея, 100 г зеленого лука, 100 г моркови, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Зелень промыть, мелко нарезать, добавить 15–20 г соли и перемешать. Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке, смешать с оставшейся солью. Уложить зелень и морковь в банку слоями, последним слоем выложить зелень. Плотно утрамбовать до выделения сока. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой.

Засолка укропа

Ингредиенты

500 г укропа, 40 г соли.

Способ приготовления

Укроп промыть, просушить, мелко нарезать. На дно банки насыпать соль, выложить укроп, пересыпая солью и утрамбовывая. Накрыть банку марлей и выдержать 2 дня при комнатной температуре. Насыпать сверху слой соли, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Квашение укропа

Ингредиенты

500 г зелени укропа, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень укропа промыть, просушить, мелко нарезать, переложить в банку.

В 200 мл кипящей воды добавить соль, остудить.

Залить рассолом укроп, накрыть тонкой тканью, выдержать 2 дня при комнатной температуре. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Грибы

Консервирование и соление

Подберезовики, соленные в растительном масле

Ингредиенты

1 кг подберезовиков, 600 мл растительного масла, перец по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, просушить, нарезать ломтиками, добавить перец.

Переложить грибы в банку. Масло прокалить с добавлением соли.

Залить маслом грибы. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Стерилизованные грибы с добавлением жира

Ингредиенты

1 кг грибов, 200 г жира, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, нарезать ломтиками, переложить в сковороду с жиром, пересыпая солью. Тушить до готовности. Переложить в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Стерилизованные грибы натуральные

Ингредиенты

5 кг грибов, 20 г винного уксуса, 10 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, очистить, бланшировать в подсоленной воде 3–4 минуты. Остудить, переложить в банки. В 1 л кипящей воды добавить соль и уксус, залить рассолом грибы (на 600 г грибов – 400 мл рассола). Простерилизовать, герметично закрыть, выдержать 2 дня, снова простерилизовать.

Стерилизованные грибы в томатном соке

Ингредиенты

1 кг грибов, 700 г томатного пюре, 80 мл растительного масла, 300 г сахара, лавровый лист и уксус по вкусу, 15 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, нарезать, тушить на медленном огне до выделения сока, с добавлением

лаврового листа и растительного масла. Томатное пюре смешать с солью и сахаром, добавить к грибам, прогреть, но не кипятить.

Переложить смесь в банки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Салаты и закуски

Стерилизованный салат из грибов

Ингредиенты

1 кг грибов, 50 г репчатого лука, 50 мл растительного масла, 30 мл 6%-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, гвоздика и корица по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Салат можно приготовить из свежих, маринованных или соленых грибов.

Свежие грибы промыть, очистить, пробланшировать 2–3 минуты, остудить, переложить в банки.

Лук репчатый очистить, промыть, нарезать кольцами.

Добавить лук и масло в банки с грибами. В 0,5 л кипящей воды добавить соль, уксус и приправы.

Залить маринад в банки с грибами и луком. Простерилизовать, герметично закрыть.

Рыба и мясо

Консервирование и соление

Языки в желе

Ингредиенты

1 кг говяжьих языков, 80–100 г моркови, 50 г корня петрушки, 150 г репчатого лука, 2–3 зубчика чеснока, 1 лавровый лист, 3–4 горошины душистого перца.

Способ приготовления

Языки зачистить, отварить в течение 2 часов. Морковь и корень петрушки вымыть, очистить. Лук и чеснок очистить, промыть. Коренья, лук, чеснок и специи добавить в бульон и варить 2 часа. Языки остудить в бульоне, очистить от пленки, нарезать кусками, переложить в банки и залить бульоне. Простерилизовать, герметично закрыть.

Консервированная жареная курица

Ингредиенты

1 тушка курицы, 1 л куриного бульона, пряности и соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, разделать и запечь в жарочном шкафу. Остудить, отделить мясо от костей и переложить в банки. Залить мясо бульоном, добавить соль и пряности. Простерилизовать, герметично закрыть.

Консервированная вареная птица

Ингредиенты

1 тушка птицы (курица, индейка, гусь или утка), 200 г моркови, 50 г корня петрушки, 50 г лука-порея, 3–4 горошины черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Отварить птицу 15 минут, остудить, снять кожу. Морковь и корень петрушки вымыть и очистить. Лук-порей очистить и промыть. Переложить мясо и овощи в бульон и варить: курицу – 45 минут, утку – 60 минут, индюшку и гуся – 90 минут. Готовое мясо отделить от костей и переложить в банки, залит бульоном. Простерилизовать, герметично закрыть.

Приготовление солонины для длительного хранения

Ингредиенты

1 кг говядины, 60–70 г селитры, 15 г можжевеловых ягод, 2–3 лавровых листа, 5 г имбиря, 5 г гвоздики, 5 г корицы, 5 г перца, 500 г соли.

Способ приготовления

Мясо отделить от костей, промыть, обсушить, нарезать

тонкими кусочками. Смешать соль и селитру, перетереть и натереть мясо.

Имбирь, перец, гвоздику, корицу, можжевеловые ягоды и лавровый лист смешать и перетереть. На дно засолочной емкости насыпать слой смеси, положить мясо, пересыпая смесью из имбиря, перца, гвоздики, корицы, можжевеловых ягод и лаврового листа.

Солонина провесная

Ингредиенты

1 кг говядины, 20 г селитры, 300 г соли.

Способ приготовления

Мясо отделить от костей, промыть, нарезать тонкими кусочками. Смешать соль и селитру, натереть мясо. Переложить мясо в засолочную емкость, выдержать 4 недели. Не менее 1 раза в неделю мясо перебирать, перекладывая нижний слой наверх, а верхний вниз. Пересыпать мясо отрубям и вывесить на неделю для сушки в проветриваемом месте.

Копчение и вяление

Копченая говядина сухого посола

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Соль и селитру смешать, натереть мясо. Переложить в посолочную емкость и выдержать 12–16 часов. Повесить в проветриваемом помещении на несколько часов. Коптить холодным способом 2–3 недели с небольшими перерывами по 2 часа.

Соленая копченая говядина (1-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, перец по вкусу, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить, нарезать небольшими кусками, натереть 200 г соли, перцем и селитрой. Переложить в емкость, пересыпая оставшейся солью. Выдержать 12–18 часов в теплом помещении, затем несколько часов на холоде. Коптить холодным способом, сначала поместив ближе к тлеющим углям, а через 3–5 дней поднять выше.

Соленая копченая говядина (2-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 12 г селитры, 100 г сахара, 400 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть туши подготовить, отрубив кости ног и почечную часть, снять лишний жир. Соль, селитру и сахар истолочь, натереть мясо и уложить в емкость. Установить пресс и

выдержать при комнатной температуре 1 день. Затем убрать в прохладное помещение на 2 недели. Мясо необходимо периодически переворачивать. Если выделившегося во время соления сока окажется недостаточно, приготовить рассол (на 250 мл воды 12 г соли), охладить и залить им мясо. Обсушить мясо, коптить холодным способом в течение 2 недель, повесить в прохладном помещении на 1 день.

Говядина, копченная со специями (1-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 2–3 лавровых листа, корица по вкусу, 10 г перца, 370 г соли.

Способ приготовления

Мясо зачистить, промыть. Воду довести до кипения, добавить лавровые листья и мясо. После закипания воды мясо просушить, натереть смесью из соли, селитры, корицы, перца и измельченного лаврового листа.

Переложить мясо в эмалированную емкость и выдержать 12–18 часов при комнатной температуре. Завернуть каждый кусок мяса в бумагу и коптить 1 неделю холодным способом.

Говядина, копченная со специями (2-й способ)

Ингредиенты

10 кг говядины, 50 г сахара, 12 г селитры, 3 г корицы, 2 г гвоздики, 10 г мускатного ореха, 5 г красного молотого перца, 5 г черного молотого перца, 350 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, обсушить. Соль, селитру, сахар и специи смешать. Натереть 2/3 смеси мясо. Переложить в посолочную емкость, выдержать 2 дня, перекладывая куски сверху вниз. Добавить оставшуюся смесь. Выдержать 6–8 дней, слить сок и оставить еще на 2–3 дня. Коптить холодным способом 1,5–2 недели, делая небольшие перерывы по 2 часа. Подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Копченая баранина

Ингредиенты

10 кг баранины, 12 г селитры, перец по вкусу, 420 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть барана разделать, удалив кости ног, почечную часть и лишний жир. Опустить в кипяток, довести до кипения, просушить. Соль, селитру и перец смешать, истолочь и натереть этой смесью баранину. Переложить в посолочную емкость, придавив прессом, через 24 часа убрать в прохладное место и оставить баранину на 1,5–2 недели. В течение этого времени куски баранины нужно периодически переворачивать, чтобы выделяемый сок равномерно пропитывал все мясо. Если сока

окажется мало, приготовить рассол из воды и соли (на 250 л воды 12 г соли) и холодным полить мясо, следя, чтобы рассол впитывался. Коптить баранину холодным способом 1,5–2 недели, делая небольшие перерывы по 2 часа. Подвесить в проветриваемом помещении на 2 дня.

Мочение

Моченый виноград

Ингредиенты

1 кг винограда, 2–3 виноградных листа, 20 г сахара, 20 г меда, 10 г соли.

Способ приготовления

Недозрелый виноград промыть. Листья пробланшировать. На дно емкости положить лист винограда, выложить ягоды, накрыть другим листом.

В 1 л кипящей воды растворить сахар и соль, остудить, добавить мед и залить виноград. Накрыть тонкой тканью, установить пресс и выдержать 25–30 дней.

Моченая красная смородина

Ингредиенты

1 кг красной смородины, листья смородины по вкусу, 700 мл воды, 200 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, корица по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды красной смородины промыть, просушить. На дно емкости положить листья, обваренные кипятком, сверху – ягоды. В воду добавить гвоздику, корицу, кипятить 2–3 минуты, процедить и растворить сахар. Остудить, залить сиропом смородину, накрыть прессом и через 1–2 дня убрать в холодное место. Выдержать 14 дней.

Моченый физалис

Ингредиенты

1 кг физалиса, 3–4 листа вишни, 500 мл воды, 35 г сахара, 8 г соли.

Способ приготовления

Плоды физалиса очистить, промыть и просушить. Листья вишни обварить кипятком, часть уложить на дно банки, сверху плотно уложить физалис и накрыть оставшимися листьями. В 500 мл кипящей воды растворить соль и сахар, остудить и залить плоды. Установить пресс, через 7–10 дней закрыть полиэтиленовой крышкой.

Клубничный конфитюр

Ингредиенты

1 кг клубники, 0,5 кг сахара, 5 г лимонной кислоты или сок 1 лимона.

Способ приготовления Ягоды очистить от чашелистиков, промыть, просушить, засыпать сахаром, выдержать несколько часов. Варить сначала на медленном огне, затем на сильном до

получения нужной консистенции. За несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту или лимонный сок. Переложить конфитюр в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Сушка и замораживание

Виноград сушеный

Ингредиенты 1 кг винограда.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 6–7 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Клубника мороженная

Ингредиенты 1 кг клубники.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Переложить в контейнеры для замораживания. Поместить в морозильную камеру.

Клубника сушеная

Ингредиенты 1 кг клубники.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 6–7 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Соки и компоты

Абрикосовый сок с мякотью

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 700 г сахара.

Способ приготовления

Перезревшие абрикосы перебрать, промыть, удалить косточки. Переложить в эмалированную емкость, добавить 100 мл воды. Довести до кипения и варить на медленном огне 10 минут. Протереть абрикосы через сито. Приготовить сахарный сироп из расчета 300 г сахара на 1 л воды. Соединить сироп с абрикосами из расчета 500 мл сиропа на 1 л пюре. Довести смесь до кипения и варить 10 минут. Перелить сок в банки, герметично закрыть.

Яблочный сок

Ингредиенты 1 кг яблок.

Способ приготовления Яблоки промыть, нарезать дольками и пропустить через соковыжималку. Сок вылить в эмалированную емкость, довести до кипения и разлить в стеклянные банки или бутылки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Сок из черешни (1-й вариант)

Ингредиенты 1 кг черешни.

Способ приготовления

Черешню промыть, обсушить и измельчить с помощью мельницы для плодов, валики которой настроены на частичное перемалывание косточек. Полученную массу выдержать несколько часов. Затем ягоды отжать вручную или с помощью домашнего пресса. Полученный сок профильтровать, разлить в банки или бутылки. Простерилизовать, герметично закрыть.

Сок из черешни (2-й вариант)

Ингредиенты 1 кг черешни.

Способ приготовления

Черешню промыть и отжать сок с помощью соковыжималки. Довести сок до кипения и разлить в бутылки, закупорить прокипяченными пробками и залить парафином.

Черешневый компот

Ингредиенты

1 кг черешни, 300 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Черешню промыть, просушить, переложить в банки. В 0,5 л кипящей воды добавить сахар и лимонную кислоту. Залить сиропом черешню, долить кипящей воды. Простерилизовать, герметично закрыть и перевернуть.

Варенье

Варенье яблочное с лимонной цедрой

Ингредиенты

1 кг яблок, 1 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты, цедра 1 лимона, ванильный сахар.

Способ приготовления

Сварить сироп из 400 мл воды и сахара, добавить лимонную кислоту. Яблоки промыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать дольками или кубиками, выложить в сироп. Варить 30 минут на медленном огне. Перед окончанием варки добавить ванильный сахар и лимонную цедру. Перелить варенье в банки и герметично закрыть.

Варенье из черешни

Ингредиенты

1 кг черешни, 1,5 кг сахара, 20 г лимонной кислоты.

Способ приготовления Черешню вымыть, удалить косточки. Сварить сироп из 800 мл воды и сахара, опустить в него черешню. Кипятить 5-10 минут на медленном огне. Через несколько часов поставить варенье на огонь и варить до готовности. За несколько минут до окончания добавит лимонную кислоту. Герметично закрыть.

Варенье из абрикосов (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Абрикосы перебрать, промыть, удалить косточки, переложить в эмалированную емкость. Из 200 мл воды и сахара приготовить сироп, залить им абрикосы и выдержать 4–5 часов. Варить в 3 приема, с промежутками в 8-10 часов. Перелить варенье в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Варенье из абрикосов (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Абрикосы промыть, просушить, удалить косточки, переложить в эмалированную емкость и засыпать сахаром.

Накрыть тканью и выдержать 12 часов, перемешать. Когда выделится сок, варить в 2–3 приема по 15–20 минут, помешивая и снимая пену. Переложить варенье в банки, герметично закрыть.

Вино

Виноградное вино

Ингредиенты

10 кг винограда, 2,1 кг сахара, закваска.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, размять, косточки не дробить. Поместить массу под пресс. После выделения сока мезгу переложить в другую емкость, добавить 2 л воды и установить пресс. Повторять до тех пор пока сок не перестанет выделяться. Смешать сок, добавить 1 кг сахара и поставить для брожения. На 6-й день добавить 600 г сахара, на 10-й – 400 г, на 14–15-й – 100 г. Через 3–4 недели вино процедить, отстоять 2–3 дня. Снять вино с осадка, процедить через плотную ткань, перелить в бутылки и поставить в темное место. Через 5–6 месяцев вино снова снять с осадка, процедить и перелить в бутылки. Выдерживать вино не менее 3 лет.

Абрикосовое вино

Ингредиенты

6 кг абрикосов, 4,5 кг сахара, 4 лимона, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, обсушить, удалить косточки. Залить абрикосы 10 л воды, установить пресс и выдержать 4 дня. Процедить сок, добавить сахар и сок лимонов. Поставить сусло для брожения в темное место при температуре 18–24 °С. после прекращения бурного брожения вино перемешать и оставить на 2–3 дня. Процедить напиток через плотную ткань, перелить в бутылки, запечатать и выдержать несколько месяцев.

Вино из белой сливы

Ингредиенты

2 кг белых слив сорта Мирабель, 1,5 кг сахара, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Сливы вымыть, удалить косточки, залить 4,5 л кипящей воды. Установить пресс и настаивать 4 дня. Сок процедить, добавить сахар и дрожжевую закваску. Поставить сусло в теплое место для брожения. По окончании бурного брожения размешать и выдержать 3–4 дня. Снять вино с осадка, процедить и разлить по бутылкам. Выдержать 6 месяцев и повторить процедуру. Выдерживать вино 2–3 года.

Вино из изюма

Ингредиенты

4 кг изюма, 2,5 кг сахара, 2 апельсина, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, нарезать дольками и смешать с промытым изюмом, добавить 1 л

воды и установить пресс. Когда выделиться весь сок, добавить 7 л воды и снова установить пресс. Смешать сок и растворить в них сахар. Перелить сусло в емкость для брожения и добавить дрожжевую закваску. Выдержать в теплом месте 4–5 недель. После окончания бурного брожения вино перемешать и отстоять 3 дня. Снять вино с осадка и процедить. Закупорить и оставить на 6 месяцев, после снова перелить и закупорить. Выдерживать несколько лет.

Херес

Ингредиенты

7 л яблочного сока, 3 кг сахара, 250 мл медицинского спирта, 500 г изюма, 10 г винного камня.

Способ приготовления

Яблочный сок смешать со спиртом, изюмом и винным камнем. Выдержать смесь 1–2 дня, добавить сахар и поставить бродить. Готовое вино разлить по бутылкам и закупорить.

Узбекистан

Маринование, консервирование

Помидоры маринованные

Ингредиенты

600 г помидоров, укроп, чеснок, листья черной смородины и сельдерея, лавровый лист, зеленый болгарский перец, 1 л воды, 1 столовая ложка уксусной эссенции, 50 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить и промыть. Перец болгарский вымыть и очистить от семян. Укроп, листья смородины и сельдерея промыть, обсушить и нарезать. Смешать все продукты с лавровым листом и уложить на дно банок. Помидоры вымыть и переложить в банки. Довести до кипения 1 л воды, с уксусом сахаром и солью. Залить помидоры на 5–10 минут, слить рассол в отдельную емкость, снова довести ее до кипения и, залив помидоры второй раз, герметично закрыть банки.

Маринованные зеленые помидоры

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 5 лавровых листьев, репчатый лук, 10 бутонов гвоздики, семена укропа, листья смородины и хрен по вкусу, стручки острого мелкоплодного перца, 10 горошин душистого перца, 10 горошин черного перца, 50 мл столового уксуса, 100 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Помидоры перебрать, вымыть. Лук очистить, промыть, мелко нарезать. Помидоры уложить в банки, перекладывая луком, специями, листьями смородины. Установить пресс. Вскипятить 1 л воды, добавить уксус, сахар и соль. Залить маринадом помидоры, закрыть банки полиэтиленовыми крышками.

Помидоры, маринованные с виноградом

Ингредиенты

1 кг помидоров, 300 г винограда, 15 г сахара, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 2–3 листа смородины, 2 листа вишни, 10 г листьев хрена, зелень укропа и петрушки по вкусу, 50 г паприки, 5 горошин черного перца, 20 г молотого перца, 15 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обсушить. Виноград перебрать, промыть, обсушить. Зелень, листья смородины, вишни и хрена промыть. Чеснок очистить и промыть. Переложить в банки специи, зелень, листья смородины, вишни и хрена, чеснок, затем помидоры, виноград, соль и сахар. Залить на 20 минут кипятком. Маринад

слить, прокипятить, влить в банки с помидорами, герметично закрыть.

Стерилизованная цветная капуста

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 1,5 г лимонной кислоты, 85 г соли.

Способ приготовления

Капусту промыть, разобрать на соцветия. Приготовить солевой раствор из 1 л воды и 70 г соли, выдержать в нем капусту в течение нескольких часов. Промыть капусту и плотно уложить в банки. Приготовить маринад из 1 л воды, лимонной кислоты и оставшейся соли, залить капусту. Простерилизовать и герметично закрыть.

Кабачки с томатным соком

Ингредиенты

1 кг кабачков, 600 г моркови, по 80 г корней петрушки, сельдерея и пастернака, 100 г репчатого лука, 125 мл растительного масла, 1 л свежевыжатого томатного сока, зелень укропа, сельдерея и петрушки, 50 г сахара, перец черный горошком, 30 г соли.

Способ приготовления

Морковь, корни петрушки, сельдерей и пастернак очистить, промыть и нарезать кружками толщиной 4–5 мм. Обжарить овощи и коренья по отдельности, а затем слить растительное масло и перемешать. Добавить в смесь зелень петрушки, сельдерея, укропа, перец и соль по вкусу. Томатный сок прокипятить 15 минут с солью и сахаром, в конце добавить перец. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружками в 2–3 см толщиной и обжарить в растительном масле. Переложить ингредиенты в банку в следующей последовательности: на дно – кабачки, в середину – овощной фарш, сверху – кабачки. Залить томатным соком. Простерилизовать и герметично закрыть.

Баклажаны печеные стерилизованные

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 1 л воды, 200 мл 6%-ного уксуса, специи по вкусу, 30 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, обсушить и запечь в духовом шкафу. Остудить баклажаны, удалить кожицу, плодоножки, промыть, обсушить. Плотно уложить в банки. В кипящую воду добавить соль, уксус и специи. Залить баклажаны рассолом, простерилизовать, герметично закрыть.

Салаты и закуски

Овощной салат стерилизованный

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 200 г свеклы, 200 г моркови, 300 г картофеля, 40 г репчатого лу-ка, 1 головка чеснока, 1 л капустного рассола, разбавленного по вкусу водой.

Способ приготовления

Свеклу, морковь, картофель вымыть, очистить и промыть. Свеклу и морковь отварить (свеклу – 40 минут, морковь – 20), остудить и нарезать кружками. Картофель нарезать кружками, промыть, бланшировать 3–4 минуты и остудить. Лук и чеснок очистить, промыть и мелко нарезать. Овощи распределить по банкам. Капустный рассол довести до кипения и залить в банки с овощами. Простерилизовать и герметично закрыть.

Овощное ассорти

Ингредиенты

1 кг огурцов, 500 г помидоров, 500 г сладкого перца, 2 лавровых листа, 3 стручка горького перца, 2–3 головки чеснока, бланшированного в кипящей воде, 2–3 корня петрушки, 3 чайные ложки уксусной эссенции, зелень укропа, эстрагона, базилика, хрена, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы и помидоры вымыть. Перец вымыть, очистить от семян. Нарезать овощи дольками. Зелень промыть, уложить на дно банок. Овощи уложить в банки слоями, добавить специи, чеснок и корень петрушки. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль. Залить рассол в банки, добавить уксусную эссенцию. Простерилизовать и герметично закрыть.

Острая приправа

Ингредиенты

200 г красного горького перца, 500 г сладкого перца, 1 корень петрушки, 300 г чеснока, 500 г помидоров, 50 г укропа, 50 г растительного масла, 150 г соли.

Способ приготовления

Помидоры, горький перец и зелень промыть. Чеснок и корень петрушки очистить и промыть. Сладкий перец промыть, очистить от семян, нафаршировать очищенными зубчиками чеснока и пропустить через мясорубку. Также пропустить через мясорубку горький красный перец и помидоры, добавить корень петрушки и укроп. Эту смесь еще раз пропустить через мясорубку. Полученную массу посолить, перемешать и добавить растительное масло. Готовую приправу разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Сушка и замораживание

Сушеные помидоры

Ингредиенты 1 кг помидоров.

Способ приготовления

Помидоры промыть, обсушить, нарезать кружками. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 6–7 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Зелень

Маринование, соление, квашение и мочение

Соление петрушки

Ингредиенты

500 г зелени петрушки, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Петрушку перебрать, промыть. Мелко нарезать. Дно посолочной емкости покрыть слоем соли, уложить измельченную зелень, пересыпая солью и плотно утрамбовывая до появления сока. Верхний слой должен быть из соли.

Засолка пряной зелени

Ингредиенты

500 г кинзы, 30–40 г соли.

Способ приготовления

Свежую зелень промыть, просушить. Нарезать и уложить в банку, пересыпая солью каждый слой, сверху насыпать слой соли (оставить 10 г). Накрыть банку марлей и оставить при комнатной температуре на сутки. По истечении этого времени зелень утрамбовать, досыпать сверху оставшуюся соль, закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Соление щавеля холодным способом

Ингредиенты

500 г щавеля, 40 г соли.

Способ приготовления

Листья щавеля перебрать, промыть, просушить. Мелко нарезать, пересыпать солью и уложить в банку, плотно утрамбовав, сверху насыпать слой соли. Накрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Маринование, соление

Солонина с сахаром и специями

Ингредиенты

1 кг мяса, 300–400 г свеклы, 2–3 лавровых листа, 5 г кориандра, 15 г можжевельника, истолченного в порошок, 5 г перца, 500 г соли.

Способ приготовления

Мясо без костей промыть и нарезать кусочками, натереть солью и, разложив на доске, просушить. Приготовить смесь из лавровых листьев, кориандра, можжевельника и перца, истолочь. Свеклу вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Уложить мясо в посолочную емкость, пересыпая каждый слой смесью из специй и добавляя тертую свеклу. Установить пресс. Через 1 неделю мясо будет готово к употреблению.

Солонина нежная

Ингредиенты

1 кг говядины, 20 г сахара, 5 г селитры, 70 г соли, 20 г можжевельника (толченого), 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г лаврового листа (толченого), 3 г перца.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать тонкими кусочками и просушить 1–2 часа на доске. Натереть мясо? частью смеси из соли, сахара и селитры, истолченных в порошок. Разложить кусочки на дно просторной емкости так, чтобы каждый кусочек лежал отдельно, и убрать в прохладное место. Через 5 дней пересыпать мясо 1/2 частью смеси, и так повторить еще 2 раза через каждые 7 дней. В 300–400 мл воды добавить специи и прокипятить 5 минут, остудить до 70 °С. Влить заливку через 1 неделю. Через 2–3 дня мясо будет готово к употреблению.

Соленые куриные крылышки

Ингредиенты

1 кг куриных крылышек, 250 г моркови, 15 г сахара, 3 г гвоздики, 70 г соли.

Способ приготовления

Куриные крылышки промыть, просушить, натереть солью. Морковь очистить, промыть, натереть на крупной терке, добавить сахар и гвоздику. На дно посолочной емкости насыпать немного соли, положить слоями куриные крылышки и морковь. Накрыть крышкой с прессом и оставить на 1 день при комнатной температуре, затем плотно закрыть крышкой и убрать в прохладное место. Через 1–1,5 недели куриные крылышки будут

готовы к употреблению. В течение этого срока емкость с соленьем необходимо переворачивать по 2–3 раза в день, чтобы получившийся сок равномерно пропитывал все мясо.

Говядина, соленная со специями

Ингредиенты

1 кг говядины, 1 г селитры, 0,5 г кориандра, 0,5 г майорана, 0,5 г базилика, 0,5 г шафрана, 0,5 г чабреца, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 лавровых листа, 0,5 г красного молотого перца, 0,5 г черного молотого перца, 40 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать порционными кусками (200–300 г) и просушить. Приготовить смесь из специй. Чеснок очистить, промыть, истолочь. Натереть мясо смесью и толченым чесноком, уложить в посолочную емкость, на дно которой предварительно насыпать смесь из специй и положить лавровые листья. Накрыть мясо крышкой с грузом, выдержать при комнатной температуре 3–4 дня. Когда начнет выступать рассол, емкость нужно плотно закрыть и поставить на 3 недели в прохладное помещение, переворачивая емкость 2 раза в неделю вверх дном, чтобы равномерно распределялся сок.

Соленые утки

Ингредиенты

10 кг уток, 250 г яблок, 2–3 зубчика чеснока, 80 г селитры, корица, гвоздика и перец по вкусу, 200 г соли.

Способ приготовления

Подготовленных уток промыть, разрезать каждую на 2 части. Яблоки и чеснок очистить и натереть на мелкой терке, добавить к смеси 100 г соли и 40 г селитры и специи по вкусу. Полученной смесью натереть уток, плотно уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с прессом и убрать в холодное место. Через 2–3 дня куски переложить сверху вниз и пересыпать оставшейся смесью соли, селитры и специй. Соленые утки будут готовы к употреблению через 2,5–3 недели.

Копчение и вяление

Говядина копченая

Ингредиенты

10 кг говядины, 10 г селитры, 350 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, разрезать на небольшие куски, опустить в кипяток и довести до кипения. Вынуть из воды, просушить, натереть смесью из соли и селитры. Уложить в емкость, выдержать в теплом помещении на 12 часов, затем вынуть, обернуть каждый кусок в бумагу и коптить холодным способом. Через 5 дней говядина будет готова к употреблению.

Копченая козлятина

Ингредиенты

1 тушка козленка, 10 зубчиков чеснока, 30 г сахара, 10 г черного молотого перца, 10 г красного молотого перца, корица, гвоздика, кориандр по вкусу, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Тушку козленка разрезать вдоль (по грудке), распластать, сделать надрезы на филейных частях, положить в них мелко нарезанный чеснок. Приготовить смесь из соли, сахара и специй, натереть этой смесью тушку. Оставить в прохладном месте для просаливания на 1–2 дня, затем коптить холодным способом в течение 3–4 недель.

Копченый бараний окорок

Ингредиенты

10 кг баранины (задняя часть), 12 г селитры, 30 г сахара, 4–5 лавровых листьев, 10 г красного молотого перца, 10 горошин черного перца, 800 г соли.

Способ приготовления

Заднюю часть бараньей тушки разрезать на несколько больших кусков, промыть, просушить. Приготовить смесь из соли, сахара, красного молотого перца и селитры, высыпать ее на сухую сковороду и подогреть на среднем огне. Теплой смесью натереть баранину со всех сторон, уложить куски мяса в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и горошинами черного перца. Установить пресс и оставить в прохладном месте на 4 дня, перекладывая куски и натирая их образовавшимся соком. Затем баранину достать, промыть, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 1 день. Коптить холодным способом в течение 2–3 недель. Чтобы мясо получилось нежным и мягким, перед копчением баранину можно отварить в течение 30 минут на сильном огне.

Колбаса рыбная с капустой

Ингредиенты

1 кг рыбного филе, 500 г квашеной капусты, 70 г лука, 70 г моркови, 70 г свеклы, 70 г картофеля, 5 г перца, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Рыбное филе мелко нарезать. Морковь, свеклу и картофель вымыть, очистить, промыть, мелко нарезать. Квашеную капусту отжать, просушить и положить в кастрюлю с толстым дном, добавить мелко нарезанные овощи, соль и перец. Варить в собственном соку на слабом огне 1 час, затем добавить рыбное филе, варить еще 1 час.

Затем массу охладить, тщательно размешать, протереть через решето и начинить полученным фаршем пергаментные гильзы.

Соление и мочение

Арбузы в рассоле с сахаром и солью

Ингредиенты

10 кг арбузов, 1,8 кг сахара, 600 г соли.

Способ приготовления

Арбузы вымыть, обсушить, наколоть и уложить в посолочную емкость. В 15 л воды добавить соль и сахар, довести до кипения, остудить. Залить рассолом арбузы, накрыть тканью, установить пресс. Через 2–3 дня снять пену, заменить ткань, установить пресс. 2–3 недели выдержать на холоде.

Барбарис, засоленный в рассоле

Ингредиенты

1 кг барбариса, 100 г соли.

Способ приготовления

Барбарис перебрать, промыть и уложить в банку. Довести до кипения 800 мл воды и добавить соль. Остудить рассол и залить барбарис. Банку закрыть полиэтиленовой крышкой.

Моченые груши

Ингредиенты

1 кг груш, 50 г семян горчицы.

Способ приготовления

Груши вымыть, обсушить, протереть шерстяной тканью. Уложить в банки, пересыпая горчицей. Выдержать 24 часа на холоде, после наполнить водой и выдержать еще 2 суток. Слить воду, не смешивая семена горчицы. Накрыть банки пергаментной бумагой и выдержать месяц.

Персиковый конфитюр

Ингредиенты

1 кг персиков, 300 г сахара, 5 г лимонной кислоты, 100 г молотых жареных грецких орехов.

Способ приготовления

Персики вымыть, очистить, удалить косточки, разрезать на 4 или 8 частей, переложить в эмалированную емкость, засыпать сахаром. После того как появится сок, варить 10 минут, постоянно помешивая. Варить до нужной консистенции, добавить лимонную кислоту и орехи. Перелить конфитюр в банки, герметично закрыть.

Пюре из персиков (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг персиков, 200 г сахара.

Способ приготовления

Персики вымыть, обсушить, очистить, нарезать.

Пропустить плоды через мясорубку, взбить миксером и добавить сахар.

Переложить пюре в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Пюре из персиков (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг персиков, 200 г сахара.

Способ приготовления

Персики вымыть, обсушить, очистить, нарезать.

Пропустить плоды через мясорубку, взбить миксером и добавить сахар. Переложить в эмалированную емкость и довести до кипения. Переложить пюре в банки, герметично закрыть и перевернуть.

Соки и компоты

Компот из абрикосов

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 0,6–1 кг сахара.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, разрезать на половины, удалить косточки.

Переложить абрикосы в банки. Довести до кипения 1 л воды, добавить сахар. Залить сиропом абрикосы, простерилизовать и герметично закрыть.

Абрикосовый сироп

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть и удалить косточки. Переложить в эмалированную емкость, залить 1 л воды и варить до готовности. Отвар слить, а плоды остудить и протереть через сито. Смешать отвар с абрикосами, добавить сахар и варить 15 минут, помешивая. Остудить, перелить в банки и герметично закрыть.

Компот из винограда

Ингредиенты

1 кг винограда, 600 г сахара.

Способ приготовления

Виноград снять с кистей, перебрать, промыть, просушить и переложить в банки. Довести до кипения 2 л воды, добавить сахар. Залить сиропом виноград, простерилизовать и герметично закрыть.

Компот из вишни (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, просушить и переложить в банки.

Довести до кипения 2 л воды, добавить сахар. Залить сиропом вишню, простерилизовать и герметично закрыть.

Компот из вишни (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг вишни, 1–1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, просушить и переложить в банки. Довести до кипения 2 л воды, добавить сахар. Залить сиропом вишню, через 3–5 минут слить. Довести сироп до кипения, залить вишню, герметично закрыть банки и перевернуть

Компот из вишни (3-й вариант)

Ингредиенты

1 кг вишни, 200–250 г сахара.

Способ приготовления Вишню перебрать, промыть, просушить, удалить косточки. Переложить вишню в банки, пересыпая каждый слой сахаром. Простерилизовать, герметично закрыть.

Варенья и цукаты

Цукаты из абрикосов

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, просушить, удалить косточки, пробланшировать 1–2 секунды и остудить. Довести до кипения 200 мл воды, добавить сахар. Опустить абрикосы в сироп и варить в 3 приема по 15 минут, постоянно помешивая. Между варками, оставлять абрикосы при комнатной температуре на 8-10 часов.

После третьей варки плоды просушить в жарочном шкафу при температуре 35–45 °С до карамелизации. Переложить в банки, закрыть крышками.

Варенье из айвы

Ингредиенты

1 кг айвы, 1,2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать дольками. Айву опустить в воду с лимонной кислотой. Кожицу и сердцевину проварить 20 минут в 400 мл воды, процедить. Варить айву в отваре до готовности. Слить отвар, довести до кипения и добавить сахар. Переложить айву в кипящий сироп, когда он снова закипит, перемешать. Выдержать 6–8 часов в прохладном месте. Варить в 3–4 приема, по 5–10 минут. Перерывы между варками должны составлять не менее 6 часов. В конце варки добавить лимонную кислоту, переложить в банки и герметично закрыть.

Цукаты из айвы

Ингредиенты

1 кг айвы, 1,2 кг сахара, 5 г лимонной кислоты

Способ приготовления

Айву вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать кубиками. Сварить варенье, после чего слить сироп, а айву просушить.

Обсыпать айву сахаром и сушить в жарочном шкафу до готовности. Уложить цукаты в коробку, переложив пергаментной бумагой.

Цукаты из арбузных корок

Ингредиенты

1,5 кг арбузных корок, 1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты, ванилин.

Способ приготовления

Арбузные корки очистить от мякоти, нарезать кубиками, варить в кипящей воде до готовности. Довести до кипения 500 мл воды, добавить сахар. Опустить в кипящий сироп арбузные корки и снять с огня. Выдержать 8-10 часов, прокипятить 10 минут и снова выдержать 1,5–2 часа. После снова прокипятить. Повторять процедуру, пока корки не станут прозрачными. В конце добавить ванилин и лимонную кислоту. Подсушить корки, обсыпать сахаром и переложить в коробки или банки.

Нардек (мед арбузный)

Ингредиенты 10–15 кг арбузов

Способ приготовления

Арбузы вымыть, разрезать, отделить мякоть и протереть ее через сито. Сок профильтровать, перелить в эмалированную емкость, довести до кипения, удалить пену. Снова профильтровать сок и варить до уменьшения объема в 10 раз. Мед профильтровать, перелить в банки, герметично закрыть.

Варенье из винограда

Ингредиенты

1 кг винограда, 1–1,5 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты, ванилин.

Способ приготовления

Ягоды снять с кистей, промыть, обсушить, пробланшировать 1 минуту. Довести до кипения 400 мл воды, добавить сахар. Опустить виноград в кипящий сироп, довести до кипения и выдержать 5–8 часов. Слить сироп, прокипятить и опустить в него виноград. Снова выдержать 5–8 часов. После довести варенье до готовности на медленном огне. Перед окончанием варки добавить лимонную кислоту и ванилин.

Варенье из дыни (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг дыни, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Дыню промыть, очистить, удалить семена, нарезать кубиками, переложить в эмалированную емкость и выдержать 2 часа на холоде. Довести до кипения 400 мл воды, добавить сахар. Залить сиропом дыню и оставить на 30 минут. Вынуть кусочки дыни из сиропа и прокипятить его, снимая пену. Опустить дыню в сироп и варить до прозрачности. Переложить варенье в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Варенье из дыни (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг дыни, 1 кг сахара, ванилин, лимонная кислота.

Способ приготовления

Дыню вымыть, очистить, удалить семена, нарезать брусочками или кубиками толщиной 2–3 см. пробланшировать дыню 3–5 минут, остудить.

Довести до кипения 400 мл воды, добавить сахар. Залить дыню 1/2 сиропа, варить в 3 приема с перерывами по 8 часов. Перед каждой варкой добавлять сироп, перед последней варкой добавить ванилин и лимонную кислоту.

Вино

Вино из плодов тутовника

Ингредиенты

3 кг плодов тутовника, 2 кг сахара, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Плоды тутовника промыть, просушить, залить 4,5 л кипящей воды.

Установить пресс, выдержать 4 дня. Процедить сок, добавить сахар и дрожжевую закваску. Поставить сусло для брожения в теплое время.

По окончании бурного брожения перемешать и выдержать 3–4 дня. Снять вино с осадка, процедить, разлить по бутылкам. Выдержать 6 месяцев и повторить процедуру и закупорить бутылки.

Вино из айвы

Ингредиенты

5 кг айвы, 2 кг сахара, цедра 3 лимонов, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Айву вымыть, удалить сердцевину, натереть на терке. Лимонную цедру мелко нарезать и смешать с айвой. Прокипятить массу 15 минут и установить пресс. Залить 6 л кипящей воды, установить пресс, выдержать 4 дня. Процедить сок, добавить сахар и дрожжевую закваску. Поставить сусло для брожения в

теплое время. По окончании бурного брожения перемешать и выдержать 3–4 дня. Снять вино с осадка, процедить, разлить по бутылкам.

Выдержать 6 месяцев и повторить процедуру и закупорить бутылки.

Вино из помидоров

Ингредиенты

4 кг помидоров, 1 кг сахара, сок 2 лимонов, дрожжевая закваска, соль.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обсушить, нарезать, добавить соль. Довести до кипения 1,2 л воды и залить помидоры. Установить пресс и выдержать 4 дня. Сок процедить и добавить сахар, лимонный сок и дрожжевую закваску.

Выдержать 7-10 дней для брожения. Перебродившую смесь перемешать и выдержать 3 дня. Отфильтровать, выдержать 10–12 месяцев и перелить вино в бутылки.

Яблочное вино

Ингредиенты

4 кг яблок, 4 кг сахара, 2 лимона, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, удалить сердцевину, мелко нарезать и залить 9 л кипящей воды. Установить пресс, выдержать 4 дня. Процедить сок, добавить сахар, лимонный сок и дрожжевую закваску. Поставить сусло для брожения в теплое время. По окончании бурного брожения перемешать и выдержать 3–4 дня. Снять вино с осадка, процедить, разлить по бутылкам. Выдержать 6 месяцев, повторить процедуру и закупорить бутылки.

Вино из персиков

Ингредиенты

5 кг персиков, 2 кг сахара, 2 лимона,
дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Персики вымыть, удалить косточки. Довести до кипения 6 л воды, залить персики. Установить пресс и выдержать 4 дня. Процедить сок, добавить сахар, лимонный сок и дрожжевую закваску. Сусло поставить для брожения в темное место при температуре 18–24 ˚С. после прекращения бурного брожения вино перемешать и выдержать 2–3 дня. Процедить вино, перелить в бутылки и выдержать 6 месяцев. После снова процедить вино и разлить по бутылкам. Выдерживать еще несколько месяцев.

Вино «Ревель»

Ингредиенты

8 л сливового сока, 2 л яблочного сока, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С.

После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа. Добавить в купаж сахар.

Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на 1/2 объема.

Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц. Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Вино «Арабская ночь»

Ингредиенты

5 л яблочного сока, 2 л тернового сока, 2 л сливового сока, 1 л клюквенного сока, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа. Добавить в купаж сахар. Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на? объема. Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц. Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Сливово-абрикосовый мед

Ингредиенты

3 кг меда, 1 л сливового сока, 1 л абрикосового сока, 50 г ядер абрикосовых косточек, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 6 л теплой воды, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь и варить на медленном огне. Остудить сыту до 30 °С, добавить ядра абрикосовых косточек, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваска. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать не менее 2 лет.

Казахстан

Овощи

Маринование, консервирование

Огурцы, маринованные с эстрагоном

Ингредиенты

1 кг огурцов, 400 мл столового уксуса, 2 пучка зелени эстрагона, чеснок и стручки острого перца по количеству банок, 15 г соли.

Способ приготовления

Зелень эстрагона и стручки перца вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Огурцы вымыть, обдать кипятком, уложить рядами в банки. Каждый ряд огурцов переложить эстрагоном. В каждую банку добавить чеснок и стручок острого перца. Залить огурцы уксусом с солью, предварительно вскипятив и охладив его.

Огурцы, консервированные с яблоками

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1 кг яблок, 3–4 листа лимонника, 50 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы и листья лимонника вымыть. Яблоки вымыть, удалить сердцевину и нарезать дольками. Огурцы и яблоки обдать кипятком и плотно уложить в банки, добавить листья лимонника. 1 л воды довести до кипения, добавить соль и сахар, кипятить 2 мин. Приготовленным раствором залить огурцы, оставить на 3–4 минуты, раствор слить, довести до кипения, снова залить им огурцы.

Повторить еще 3 раза, банки закрыть полиэтиленовыми крышками, остудить, поставить на хранение в прохладное место.

Огурцы, маринованные с луком

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 400 мл 3%-ного уксуса, 50 г сахара, гвоздика, зелень укропа, черный перец горошком, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и плотно уложить в банки. Лук очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень укропа вымыть, нарубить. В каждую банку добавить лук, зелень укропа, перец горошком и гвоздику.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль, кипятить 1 минуту. Огурцы залить горячим маринадом.

Зеленые помидоры с луком и морковью

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 4 луковицы, 4 моркови, 100 мл

растительного масла, 5 зубчиков чеснока, зелень петрушки и сельдерея, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Зелень петрушки и сельдерея вымыть, нарубить. Чеснок очистить, вымыть. Лук и морковь выложить в кастрюлю, залить растительным маслом, добавить соль, кипятить на слабом огне 5 минут, добавить помидоры, кипятить еще 10 мин. На дно банок положить чеснок и зелень, сверху выложить помидоры, затем лук и морковь. Банки простерилизовать, затем закатать.

Салаты и закуски

Помидоры с болгарским перцем

Ингредиенты

1 кг помидоров, 8–10 болгарских перцев, 20 г укропа, 3–4 зубчика чеснока, 50 мл столового уксуса, 10 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, переложить в банки. Перец вымыть, удалить семена, разрезать на 2 или 4 части. Укроп промыть и просушить. Чеснок очистить и промыть. Переложить в банки овощи, укроп и чеснок, добавить соль и уксус. Простерилизовать и герметично закрыть.

Овощное ассорти

Ингредиенты

1 кг огурцов, 1,5 кг цветной капусты, 500 г лука-севка, 250 г моркови, 20 мл столового уксуса, по 1 г корицы, гвоздики, черного и душистого перца, 1 лавровый лист, по 10 г сахара и соли.

Способ приготовления

Цветную капусту промыть, разобрать на соцветия. Морковь вымыть, очистить и нарезать дольками.

Лук очистить и промыть. Огурцы вымыть, обрезать концы. Пробланшировать овощи 4–5 минут в подсоленной воде и плотно уложить в банки.

Довести до кипения 1 л воды, добавить уксус, специи, сахар и соль. Залить овощи кипящим маринадом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из огурцов и лука

Ингредиенты

1 кг огурцов, 4 луковицы, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами

толщиной 0,5 см. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать.

Огурцы, лук, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из помидоров и огурцов

Ингредиенты

2,5 кг помидоров, 1 кг огурцов, 500 г болгарского перца, 20–30 мл столового уксуса, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, по 4–6 горошин черного и душистого перца, 2 лавровых листа, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть, нарезать кружочками.

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками.

Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист, сахар и соль, кипятить 5 минут, процедить, снова довести до кипения.

Помидоры, огурцы и болгарский перец смешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Грибы

Консервирование, маринование

Тушеные стерилизованные грибы (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг грибов, 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 7 горошин черного перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Лук репчатый очистить, промыть и мелко нарезать.

Грибы промыть, очистить, крупно нарезать, пересыпать солью, добавить растительное масло, репчатый лук, черный перец и тушить на медленном огне.

Переложить грибы в банки, герметично закрыть и простерилизовать.

Тушеные стерилизованные грибы (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг грибов, 150 мл растительного масла, 70 г репчатого лука, 30 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, промыть и мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать и тушить на медленном огне с добавлением соли, масла и лука.

Переложить грибы в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Стерилизованная грибная икра

Ингредиенты

1 кг грибов, 150 г репчатого лука, 100 мл грибного бульона, 10 мл растительного масла, гвоздика, черный перец горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибную икру можно готовить из свежих, соленых и сушеных грибов. Лук очистить, промыть и пропустить через мясорубку. Грибы промыть, очистить, пропустить через мясорубку, добавить грибной бульон, растительное масло, репчатый лук, черный перец и гвоздику. Перемешать продукты и переложить в эмалированную емкость, довести до кипения и разложить по банкам.

Закрыть полиэтиленовыми крышками и простерилизовать. Через 2 дня простерилизовать еще раз.

Маринованные шампиньоны

Ингредиенты

1 кг шампиньонов, 500 мл белого вина, 150 мл растительного масла, 1 лимон, 100 г репчатого лука, 2 лавровых листа, 5–6 горошин душистого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы очистить и промыть, сбрызнуть соком лимона. Лук очистить, промыть и нарезать кольцами.

Вино, 200 мл воды и масло смешать, добавить лавровый лист, перец и соль. Довести смесь до кипения. Опустить грибы в кипящий маринад на 5 минут.

Разложить грибы по банкам, прослаивая кольцами лука. С маринада снять пену и влить его в банки с грибами. Простерилизовать и герметично закрыть.

Маринование

Острый маринованный лук

Ингредиенты

1 кг лука, сок половины лимона, 1 лавровый лист, щепотка семян горчицы, 2–3 горошины черного перца, 1 зубчик чеснока, красный молотый перец по вкусу, 1 л воды, 20 мл 9%-ного уксуса, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Мелкие луковицы очистить, промыть, залить 1 л воды с лимонным соком и довести до кипения.

Чеснок очистить и промыть. Лук обсушить и переложить в банку с чесноком и специями. Довести до кипения 1 л воды, добавить уксус и соль. Залить горячий маринад в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Соление

Солонина, приготовленная в рассоле

Ингредиенты

1 кг мяса, 40 г сахара, 350 мл воды, 1 г селитры, 80 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать кусками 5 х 10 см. Натереть каждый кусок сахаром, разложить на доске и оставить в прохладном месте на 3–4 дня, периодически переворачивая куски с одной стороны на другую.

Растворить в 350 мл кипящей воды соль и селитру. После того как сахар впитается, вытереть каждый кусок мяса насухо и поместить в рассол.

Выдержать мясо 2 недели на холоде, ежедневно переворачивая куски в рассоле. После мясо развесить и просушить.

Свиные окорока, соленные

Ингредиенты

10 кг свиных окороков, 250 г сахара, 250 г бузины (сушеной), 100 г селитры, 5,8 кг соли, 500 г эстрагона.

Способ приготовления

Свиные окорока отжать, промыть, просушить и натереть смесью из 800 г соли, сахара, селитры и бузины, перетертых вместе до порошкообразного состояния. Положить в посолочную емкость и убрать в прохладное место на 3 дня. Растворить в 5 л кипящей воды оставшуюся соль.

Залить рассолом окорока и выдержать 7 дней. Окорок переложить в другую емкость. Эстрагон измельчить, добавить в 5 л воды, прокипятить 5 минут, снять пену и остудить. Залить окорок и выдержать 2 недели.

Соленые свиные ножки

Ингредиенты

1 кг свиных ножек, 5 зубчиков чеснока, 2–3 лавровых листа, 100 г соли, 2 г селитры, 15 г перца.

Способ приготовления

Свиные ножки очистить, промыть, просушить, разрубить вдоль, натереть толченым чесноком и пересыпать смесью из соли, селитры и перца. Уложить в посолочную емкость, добавить лавровые листья, накрыть крышкой с грузом и убрать в прохладное место. Через 7–10 дней свиные ножки достать, положить в глубокую емкость, залить водой и варить на медленном огне 5 часов.

Соленая свинина

Ингредиенты

1 кг свинины, 1 л воды, 40 г сахара, 7,5 г селитры, 250 г соли.

Способ приготовления

Свинину промыть, нарезать кусками и уложить в посолочную емкость. В 1 л воды добавить соль, сахар и селитру, прокипятить, остудить. Залить рассолом мясо, накрыть крышкой и выдержать на холоде 4–5 дней.

Свиные языки, соленные со специями

Ингредиенты

1 кг свиных языков, 0,6 г селитры, 0,3 г гвоздики, 0,3 г кориандра, 0,3 г толченого лаврового листа, 0,3 г красного молотого перца, 0,3 г черного молотого перца, 25 г соли.

Способ приготовления

Свиные языки вымачивать в крови 2 дня, обсушить и отбить. Специи растереть до получения порошка, втереть в мясо. Уложить языки в емкость, накрыть крышкой с прессом, выдержать при комнатной температуре 2 дня, по 4–5 раз в день перекладывая мясо сверху вниз. Затем емкость плотно закрыть крышкой и убрать в холодное место.

Языки могут храниться 4 месяца, периодически емкость с засолом необходимо переворачивать, чтобы мясо равномерно пропитывалось.

Копчение

Копченый кролик

Ингредиенты

10 кг мяса кролика, 400 г шпика, 2–3 лавровых листа, 25 мл лимонного сока, 10 ягод можжевельника, 2–3 зубчика чеснока, 10 г сахара, 10 г перца, 2 г корицы, 2 г имбиря, лимонный сок по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Тушки кроликов разделать, отделив ребра и разделив каждую тушку на 4 части (2 лопаточные и 2 задние). Чеснок очистить, промыть, истолочь. Натереть мясо чесноком, смешанным с лимонным соком, подвесить для выветривания на 3–4 дня в помещении с температурой 10 °С. В 10 л воды добавить соль, лимонный сок, ягоды можжевельника и специи. Довести рассол до кипения, остудить и залить куски мяса, уложенные в посолочную емкость и пересыпанные толчеными лавровыми листьями. Оставить в прохладном помещении на 2 дня, перекладывая куски сверху вниз не менее 2 раз в день. Просушить мясо и сделать на каждом куске несколько надрезов. Положить в эти надрезы мелко нарезанный шпик. Далее куски обработать по отдельности: положив кусок между двумя разделочными досками,

нужно отбить, чтобы суставы и крупные кости расплющились.

Подвесить в коптильной камере каждый кусок отдельно и коптить 3–4 часа. Для дымообразования использовать ветки ольхи, в конце можно добавить немного веток можжевельника. Сначала мясо разогреть теплым дымом, затем температуру дыма постепенно снизить. Периодически мясо кролика нужно обмакивать в рассол.

Копченый соленый окорок

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 50 г сахара, 6–8 лавровых листьев, 250–300 г соли.

Способ приготовления

Мясо натереть смесью соли, селитры и сахара, уложить в посолочную емкость, установить сверху кружок с прессом, оставить в теплом помещении на 1–1,5 суток.

Выветривать на воздухе в течение 24 часов, коптить при температуре 40–45 °С в течение 3–4 часов. Добавить в 10 л воды сок, который выделился при солении, положить лавровые листья, опустить в нее окорок и варить 1–2 часа.

Фрукты и ягоды

Мочение

Моченые яблоки (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг яблок, 10 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть и выложить в емкость, переслаивая соломой или листьями. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль и остудить. Залить рассолом яблоки и прокипятить 2–3 раза. Рассол слить и процедить.

Рассол и яблоки остудить. Залить яблоки рассолом и выдержать при комнатной температуре 4–6 дней.

Повидло из рябины

Ингредиенты

1 кг рябины, 500 г сахара.

Способ приготовления Ягоды рябины снять с кистей, промыть, залить 200 мл холодной воды и варить на медленном огне до готовности. Рябину остудить и протереть через сито. В полученную массу добавить сахар и варить до нужной консистенции. Повидло разложить по банкам и герметично закрыть.

Моченые яблоки (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг яблок, 3–4 листа черной смородины, 40 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Яблоки вымыть. Листья черной смородины обварить кипятком и выложить часть на дно емкости, подготовленной для мочения. Уложить в емкость яблоки, сверху накрыть оставшимися листьями. В 1 л кипящей воды растворить соль и сахар, охладить и залить сладкой водой яблоки. Накрыть емкость кружком с грузом, выдержать в теплом помещении на 8–12 дней, промывая кружок с грузом. Затем емкость плотно закрыть и выдержать на холоде 25–30 дней.

Желе из рябины

Ингредиенты

1 кг рябины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Рябину снять с кистей, промыть. Залить горячей водой так, чтобы она едва покрывала ягоды, и варить до готовности.

Ягодную массу отжать через мешочек из хлопчатобумажной ткани. В сок всыпать сахар и варить на медленном огне до готовности, постоянно снимая пену. Горячее желе налить в стеклянные банки, прикрыть тканью и остудить. После полного остывания закрыть пергаментной бумагой и плотно обвязать горлышко банок.

Сушка и замораживание

Рябина сушеная

Ингредиенты 1 кг рябины.

Способ приготовления

Рябину снять с кистей, промыть. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 6–7 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Рябина замороженная

Ингредиенты 1 кг рябины.

Способ приготовления

Рябину снять с кистей, промыть. Переложить в контейнеры для замораживания и поместить в морозильную камеру.

Соки, сиропы

Сок из земляники

Ингредиенты 1 кг земляники.

Способ приготовления

Землянику перебрать и промыть. С помощью соковыжималки выжать сок и подогреть его в эмалированной емкости до температуры 80 °С.

Сок разлить по стеклянным бутылкам или банкам. Простерилизовать и герметично закрыть.

Сироп из земляники (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг земляники, 1 кг сахара, лимонная кислота.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, очистить от плодоножек, промыть, обсушить и переложить в эмалированную емкость. Немного подогреть, чтобы земляника пустила сок. Земляничный сок профильтровать, добавить сахар в соотношении 1: 1 и варить сироп на огне до нужной консистенции. За несколько минут до окончания варки добавить немного лимонной кислоты и остудить. Сироп разлить по бутылкам.

Сироп из земляники (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг земляники, 1 кг сахарной пудры.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить, засыпать сахарной пудрой и выдержать 24 часа. Пропустить сок через пресс и разлить по бутылкам, закупорить их пробками и залить смолой.

Сироп из клубники (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг клубники, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Клубнику промыть, очистить от чашелистиков, помять в эмалированной емкости или пропустить через плодорезку между двумя валиками. Сок профильтровать. Мезгу залить небольшим количеством горячей воды и профильтровать еще раз. В сок добавить сахар, поставить на огонь и варить до нужной консистенции. За несколько минут до готовности добавить лимонную кислоту. Горячий сироп разлить по бутылкам или банкам, герметично их закрыть и перевернуть.

Сироп из клубники (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг клубники, 0,5 кг сахара, 2 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Клубнику промыть, очистить от чашелистиков, помять в эмалированной емкости или пропустить через плодорезку между двумя валиками. В сок добавить сахар, лимонную кислоту и мешать до полного растворения сахара. Затем сироп профильтровать и разлить по бутылкам, герметично закрыть.

Варенье, повидло, цукаты, желе

Варенье из лепестков шиповника

Ингредиенты

100 г лепестков шиповника, 700 г сахара, 1 л воды, 1 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Лепестки шиповника перебрать и промыть. Растворить в 1 л

кипящей воды сахар. Залить горячим сиропом листья шиповника. Кипятить на медленном огне 40 минут, добавить лимонную кислоту. Варенье разлить по банкам и герметично закрыть.

Варенье из садового шиповника

Ингредиенты

1 кг плодов шиповника, 1,2 кг сахара.

Способ приготовления

Шиповник очистить от семян и несколько раз промыть. Растворить в 1 л кипящей воды добавить сахар. Ягоды положить в горячий сироп и варить на медленном огне до готовности. Переложить шиповник в банки, а сироп варить еще 15–20 минут. Хорошо проваренный сироп должен быть прозрачным. Разлить сироп по банкам, дать немного остудить и герметично закрыть.

Цукаты из боярышника

Ингредиенты

1 кг ягод боярышника, 1,2 кг сахара, 2 г лимонной кислоты, сахарная пудра.

Способ приготовления

Плоды боярышника перебрать, удалить плодоножки, помыть и переложить в эмалированную емкость. В 300 мл кипящей воды растворить сахар. Залить сиропом ягоды и выдержать 8–10 часов. Варить 15 минут, в конце варки добавить лимонную кислоту. Снова выдержать 8–10 часов, после чего варить до готовности, остудить. Ягоды обсыпать в сахарной пудре, уложить в открытую емкость и сушить в течение 5–6 дней в сухом помещении. Цукаты переложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Грушевое варенье с лимоном

Ингредиенты

1 кг груш, сок 1 лимона, 0,8–1 кг сахара

Способ приготовления

Груши промыть, очистить, удалить плодоножки и сердцевины, нарезать небольшими кусочками и уложить слоями в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой сахаром и добавляя лимонный сок. Выдержать 24 часа, слить сок и прокипятить. Когда сок закипит, снять пену и добавить груши. Варить до готовности, после чего остудить, переложить в банки и герметично закрыть.

Вино

Крепленое вино из рябины

Ингредиенты

8 кг рябины, 2,5 кг сахара, 2 л коньяка, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Ягоды рябины снять с кистей, промыть, измельчить и залить 6 л холодной кипяченой воды. В смесь добавить 1,2 кг сахара и

дрожжевую закваску.

Сусло накрыть и оставить для брожения на 4–5 дней. Сусло отделить от мезги и добавить в него 1 кг сахара и коньяк. Все тщательно перемешать и выдержать 5–7 дней. Затем добавить 300 г сахара и поставить вино дображивать. Готовое вино слить с осадка и осветлить.

Вино из сливы

Ингредиенты

8 кг сливы, 2 кг сахара, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Сливы промыть, нагреть в небольшом количестве воды и выдержать при температуре 80 °С до тех пор, пока кожица на плодах не потрескается. Тогда сливы отделить от косточек, измельчить и спрессовать. Мякоть сложить в бутылки и залить 3 л воды, смешанными с сахаром и закваской. Полученное сусло перемешать, бутылки закрыть и поставить в темное прохладное место на 9–10 недель для брожения. Молодое вино поместить в холодное место с температурой 2–5 °С. Осветленное вино осторожно снять с осадка, закупорить и выдерживать 2–3 года.

Вино из шиповника

Ингредиенты

3 кг шиповника, 3 кг сахара.

Способ приготовления

Для приготовления вина использовать подмороженные ягоды шиповника. Ягоды очистить, промыть и переложить в емкость. В 7,5 л кипящей воды растворить сахар, остудить. Залить шиповник и выдержать 1 месяц. Затем вино процедить, разлить по бутылкам, закупорить и поставить на хранение в темное, прохладное место.

Вино из красных слив

Ингредиенты

3,5 кг красных слив, 3 кг сахарного песка, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Довести до кипения 4,5 л воды и залить сливы, установить пресс и выдерживать 4 дня. Сок процедить, добавить сахар и закваску и поставить в теплое место (18–24 °С). Через 2–3 недели, по окончании бурного брожения, молодое вино перемешать, отстоять в течение 3 дней, процедить и перелить. Вино разлить по бутылкам и выдержать в прохладном месте 5 месяцев. Затем вино снять с осадка, разлить по бутылкам и запечатать.

Крепленое яблочное вино

Ингредиенты

8 л яблочного сока (или 6,3 л яблочного сока, 700 мл

рябинового сока), 2 кг сахара, 1 л водки (или 500 мл спирта), дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Соки перемешать и добавить 0,8 (или 1,5 л) воды соответственно. В смеси растворить сахар и положить закваску. Разлить по бутылкам и поставить для брожения. Через 7–10 дней вино обретет крепость 5–11°. Водку или спирт разлить по бутылкам, распределив его равномерно, и хорошо перемешать. Выдержать вино 5 дней, профильтровать, снова разлить по бутылкам и закупорить.

Таджикистан

Овощи

Маринование, соление, квашение и мочение

Краснокочанная капуста, маринованная сливами

Ингредиенты

1 кг краснокочанной капусты, 250 г слив, 150 мл 9%-ного уксуса, 50 г сахара, 5 бутонов гвоздики, 1/4 чайной ложки корицы, перец черный горошком, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать, опустить на 2 минуты в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Сливы вымыть, надрезать по бокам, опустить на 1 минуту в кипящую воду, откинуть на дуршлаг. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, соль, сахар, корицу, кипятить 2 минуты. Горячий маринад влить в банки, залив их на 1/4. Затем в банки положить перец, гвоздику, капусту и сливы. Стерилизовать в кипящей воде в течение 12–15 минут, закатать.

Квашеный лук

Ингредиенты

1 кг репчатого лука, 3–4 лавровых листа, 10 г душистого перца, 100 г соли.

Способ приготовления

Мелкие луковицы, очистить, промыть и уложить в посолочную емкость, перекладывая лавровыми листьями и добавляя душистый перец. В 1 л кипящей воды растворить соль, рассол немного остудить и залить лук. Накрыть тканью, установить пресс и выдержать при комнатной температуре 10 дней.

Лук, засоленный с укропом

Ингредиенты

1 кг репчатого лука, 2–3 зонтика укропа, перец по вкусу, 40–50 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, промыть, нарезать кольцами. На дно банки положить 1 зонтик укропа, лук, каждый слой пересыпая солью и перцем. Сверху положить оставшийся укроп, установить пресс и выдержать при комнатной температуре 24 часа.

Зеленая икра из баклажанов и моркови

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 300 г моркови, 500 г помидоров, 500 г зеленого болгарского перца, 200 г репчатого лука, 100 мл растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Баклажаны промыть, удалить плодоножки, разрезать вдоль на 4 части, посолить и немного выдержать. После выделения сока плоды отжать и промыть. Перец вымыть, очистить от семян и разрезать вдоль. Морковь очистить, промыть и разрезать по длине на 2 или 4 части. Подготовленные овощи пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, разрезать на 2 или 4 части и пропустить через мясорубку или натереть на терке и протереть через сито. Лук очистить, промыть, мелко нарезать и тушить до золотистого цвета в разогретом растительном масле. Все овощи перемешать и тушить 30–40 минут. Кипящую смесь разлить по банкам, простерилизовать и герметично закрыть.

Перец для гарнира

Ингредиенты

1 кг перца, 1,5 кг помидоров, 5 бутонов гвоздики, 10 горошин черного перца, корица, мускатный орех, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, натереть на терке, протереть через сито или пропустить через мясорубку с конусной насадкой для отделения семян и кожицы. Томатный сок кипятить до тех пор пока не останется половины от его первоначального объема. Перец промыть, очистить от семян и нарезать соломкой шириной 5–6 мм. В томатный сок положить сладкий перец, черный перец, гвоздику, корицу, мускатный орех и соль. Смесь варить на небольшом огне 10 минут. Разлить по банками, герметично закрыть и перевернуть.

Салаты и закуски

Салат из зеленых помидоров с капустой

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 1 кг белокочанной капусты, 2 крупные луковицы, 2 сладких перца, 300 мл столового уксуса, 100 г сахара, по 5–7 горошин черного и душистого перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать дольками. Капусту зачистить, промыть, нашинковать. Перец промыть, очистить от семян, нарезать. Лук очистить, промыть, нарезать полукольцами. Овощи перемешать и добавить соль. Смесь овощей выдержать в эмалированной емкости под прессом 8–12 часов. Слить сок, а в овощи добавить перец, сахар и уксус. Овощную смесь довести до кипения и варить 10 минут. Горячий салат разложить по банкам и простерилизовать.

Зелень

Маринование, соление, квашение и мочение

Соление щавеля

Ингредиенты

500 г щавеля, 100 г зеленого лука, 10 г зелени укропа, 10 г зелени петрушки, 20 г соли.

Способ приготовления

Зелень перебрать, промыть и просушить, мелко нарезать и смешать с 10 г соли. Щавель перебрать, промыть, просушить и уложить в банку, перекладывая каждый лист смесью из соленой зелени. Растворить в 200 мл кипяченой воды оставшуюся соль. Залить горячим (70 °С) рассолом щавель, установить пресс и выдержать при комнатной температуре 24 часа. Закрыть банку крышкой.

Засолка крапивы

Ингредиенты

500 г крапивы, 50 г соли.

Способ приготовления

Молодые листья крапивы перебрать, промыть, просушить, мелко нарезать и смешать с солью. Уложить в банку, утрамбовывая до появления сока. Закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место.

Сушка

Крапива сушеная

Ингредиенты 1 кг крапивы.

Способ приготовления Крапиву перебрать, промыть, просушить, мелко нарезать. Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми крышками.

Маринование, соление

Солонина

Ингредиенты

1 кг говядины, 8 г селитры, 150 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Добавить в 1 л воды соль и селитру, размешать до полного растворения. Опустить в рассол мясо, поставить на слабый огонь и варить до испарения почти всей жидкости. Повесить мясо для сушки в теплом помещении на 24 часа.

Солонина по-таджикски

Ингредиенты

1 кг мяса, 40 г сахара, 1 г селитры, 80 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, немного обсушить и нарезать тонкими кусочками. Соль, сахар и селитру истолочь в порошок. Натереть каждый кусок мяса приготовленной смесью и, уложить в посолочную емкость и выдержать на холоде 3 недели, периодически меняя слои мяса местами. Мясо подвесить и просушить на 1 неделю.

Солонина со специями

Ингредиенты

1 кг говядины, 6 г селитры, 15 г сахара, 15 г можжевеловых ягод (толченых), 4 г перца, 60 г соли, 3 г корицы, 3 г гвоздики, 3 г бадьяна, 3 г кишницы.

Способ приготовления

Говядину промыть, нарезать тонкими кусочками, просушить и натереть смесью из соли, селитры, сахара, толченых можжевеловых ягод и перца. Разложить на доске на 5 часов. Прокипятить в 500 мл воды специи. Остудить рассол и опустить в него мясо, выдержать 4 недели, накрыв крышкой с прессом. Периодически мясо в рассоле нужно перекладывать сверху вниз.

Засолка куриного филе

Ингредиенты

1 кг куриного филе, 150 г лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 70 соли.

Способ приготовления

Куриное филе промыть, просушить, мелко нарезать. Лук очистить, промыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, промыть и мелко нарезать. Мясо, лук и чеснок уложить по-слойно в посолочную емкость (банку), пересыпая каждый слой куриного

филе солью и перцем. Накрыть крышкой с прессом и выдержать при комнатной температуре 16 часов. Закрыть банку плотной крышкой и перевернуть, выдержать в холоде 2 недели. Банку необходимо переворачивать по 4–5 раз в неделю.

Копчение

Копченый окорок из телятины мокрого посола

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 4–5 лавровых листьев, 10 л воды, 8 г селитры, 20 г сахара, 5 г перца, 70 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть, просушить, уложить в посолочную емкость, добавив лавровые листья. Растворить в кипящей воде соль, селитру, сахар, добавить перец. Рассол остудить и залить куски телятины. Выдержать в прохладном месте 1 неделю. Просушить в проветриваемом месте 2–3 дня, коптить горячим способом при высокой температуре дыма (достаточно 30 минут). Остудить, перевязать каждый кусок суровой нитью и варить на слабом огне до готовности. Вареный окорок, не вынимая из бульона, остудить и завернув в плотную ткань, убрать в морозильную камеру на 1 час.

Окорок из говядины, копченный горячим способом

Ингредиенты

10 кг говядины, 4–5 лавровых листьев, 5 л воды, 5 г красного молотого перца, корица по вкусу, 250 г соли.

Способ приготовления

Говядину промыть и уложить в посолочную емкость, переложив лавровыми листьями. В 5 л кипящей воды растворить соль, добавить корицу, перец, остудить и залить рассолом куски говядины. Выдержать в прохладном месте 5–6 дней, периодически перекладывая куски сверху вниз. Достать мясо, положить в кипящую воду и варить на среднем огне до полуготовности. Коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель с небольшими перерывами, предварительно охладив окорок и перетянув каждый суровой нитью.

Копченая ветчина из говядины с ягодами

Ингредиенты

10 кг говядины (кострец), 100 г сахара, 100 г ягод можжевельника, 500 г соли.

Способ приготовления

Для копчения взять нижние части бедра говядины, разрезать на куски, промыть и немного просушить. Ягоды можжевельника растереть вместе с солью и сахаром. Полученной смесью натереть ветчину, уложить в посолочную емкость и установить пресс. Выдержать в прохладном помещении 3 недели, периодически

перекладывая куски мяса сверху вниз. Куски мяса достать, промыть и вымачивать 14 часов. Развесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов, затем коптить холодным способом 3–4 недели, делая перерывы на 2 дня.

Маринование, соление, квашение и мочение

Груши моченые с пряностями

Ингредиенты

1 кг груш, 15 г сухой горчицы, 2 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, перец, 8 г соли.

Способ приготовления

Груши вымыть, пробланшировать в 500 мл воды 2–3 минуты, переложить в банки. Растворить в той же воде соль, добавить гвоздику, лавровый лист, перец. Проварить 5 минут, процедить. Залить рассолом груши, накрыть тканью и выдержать 1 час. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Абрикосы натуральные

Ингредиенты 1 кг абрикосов.

Способ приготовления

Абрикосы вымыть, обсушить, удалить плодоножки и косточки. Переложить абрикосы в банки и залить кипящей водой. Простерилизовать, герметично закрыть и перевернуть.

Моченые яблоки с медом и яблочным соком

Ингредиенты

1 кг яблок, 4–5 листьев черной смородины, 500 мл яблочного сока, 100 г меда.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, уложить в емкость, на дно которой предварительно положить часть обваренных в кипятке листьев черной смородины. В 500 мл кипяченой охлажденной воды растворить мед, добавить яблочный сок, тщательно перемешать и залить яблоки. Накрыть тканью, положить кружок с прессом и выдержать в холодном месте 1–1,5 месяца.

Яблоки, моченные с черной смородиной

Ингредиенты

1 кг яблок, 100 г черной смородины, 3–4 листа черной смородины, 50 г сахара, 8 г соли.

Способ приготовления

Яблоки и ягоды черной смородины промыть и просушить. Листья смородины бланшировать и выстелить половиной дно емкости, предназначенной для мочения. Сверху уложить яблоки и ягоды смородины, накрыть оставшимися листьями. В 500 мл кипящей воды растворить соль и сахар, остудить и залить яблоки. Накрыть тканью, установить пресс и убрать в холодное место.

Соки и компоты

Персиковый сироп

Ингредиенты

1 кг персиков, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Персики вымыть, удалить косточки и размять в фарфоровой емкости до получения однородной кашицы. Из косточек извлечь ядрышки, очистить и натереть на терке. Измельченные ядрышки смешать с персиковой массой, засыпать 500 г сахара и выдержать 2 часа. Добавить 500 мл воды, размешать и выдержать еще 1 час. Довести до кипения 1 л воды, добавить оставшийся сахар, влить его в массу. Прокипятить 5 минут, остудить и перелить в банки. Герметично закрыть.

Персиковый компот

Ингредиенты

1 кг персиков, 400 г сахара, 5 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Персики промыть, разрезать на половины и удалить косточки. Расколотые косточки залить 0,5 л воды и варить 5 минут. Отвар процедить, добавить сахар и лимонную кислоту. Плоды уложить в банки и залить кипящим сиропом. Простерилизовать банки и герметично закрыть.

Компот из крыжовника

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 500 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, обсушить и бланшировать не более 1 минуты. Переложить в банки. Довести до кипения 1 л воды, добавить сахар. Залить крыжовник горячим сиропом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Сок из крыжовника

Ингредиенты

1 кг крыжовника.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить и пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Массу переложить в эмалированную емкость, наполненную 500 мл подогретой до 80 °С воды. Смесь нагреть, не доводя до кипения, и выдержать 30 минут на небольшом огне. Сок процедить, разлить банкам, простерилизовать и герметично закрыть.

Варенье, повидло, джемы, желе, цукаты

Варенье «Ароматное»

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, ванилин.

Способ приготовления

Недозрелый крыжовник промыть, залить 200–400 мл

холодной воды и выдержать не менее 6–8 часов. Воду слить и приготовить из нее сироп. Воду довести до кипения и растворить сахар. В доведенный до кипения сироп опустить крыжовник и оставить до полного остывания. Варить крыжовник в 3 приема с интервалами. Два раза варить в течение 2–3 минут, затем охладить и оставить на 6–8 часов. В последний, третий, раз варить варенье не менее 40 минут. В самом конце варки добавить ванилин. Варенье переложить в банки и закатать.

Цукаты из дынных корок

Ингредиенты

1 кг очищенных дынных корок, 2 кг сахара, сахарная пудра.

Способ приготовления

Дынные корки вымыть, удалить наружный слой, нарезать небольшими кусками и выдержать в холодной воде 2 суток. Необходимо заливать их свежей водой каждые 5–6 часов, обсушить. Довести до кипения 200 мл воды, растворить сахар, остудить. Опустить в сироп корки, после чего уваривать до прозрачности, остудить. Корки вынуть, переложить на противень, поместить в духовой шкаф и подсушить. Сироп уварить до нужной консистенции. Подсушенные корки обмакнуть в сироп и снова подсушить в духовом шкафу. Цукаты обсыпать сахарной пудрой, переложить в банки, закрыть крышками или пергаментной бумагой и поставить в прохладное место.

Варенье из черной смородины

Ингредиенты

1 кг черной смородины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, переложить в эмалированную емкость, добавить сахар и нагреть на слабом огне, постоянно помешивая. Варенье снять с огня до появления пены, выложить банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Черная смородина, протертая с сахаром

Ингредиенты

1 кг смородины, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Смородину перебрать, промыть, пропустить через мясорубку, смешать с сахаром, переложить в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Вино

Вино «Вечернее»

Ингредиенты

5 л яблочного сока, 3 л вишневого сока, 2 л сока черноплодной рябины, 1,5 кг сахарного песка.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 ˚С. После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа. Добавить в купаж сахар. Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на? объема. Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц. Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Вино «Солнечное»

Ингредиенты

5 л яблочного сока, 2 л облепихового сока, 2 л грушевого сока, 2 кг сахарного песка.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 ˚С.

После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа. Добавить в купаж сахар. Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на 1/2 объема. Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц. Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Вино «Дикая охота»

Ингредиенты

6 л сливового сока, 2 л алычового сока, 2 л яблочного сока, 1,6 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 ˚С.

После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа. Добавить в купаж сахар.

Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на? объема.

Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц. Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Вино из брюквы

Ингредиенты

2 кг брюквы, 1 кг сахарного песка, сок 2 лимонов, сок 1 апельсина, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Брюкву промыть, очистить и мелко нарезать, залить 6,5 л кипятка. Выдержать 4 дня. Добавить дрожжевую закваску, сахар и лимонный соки и поставить бродить. Через 7-10 дней жидкость тщательно перемешать, отстаивать 3 дня, после чего процедить и выдержать в бочке 10 месяцев.

Туркменистан

Маринование, консервирование

Фасоль в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг молодой спаржевой фасоли, 750 г помидоров, 20 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Стручки фасоли промыть, обрезать с концов, нарезать кусочками длиной по 2–3 см, бланшировать в кипящей подсоленной воде 2–4 минуты и остудить в холодной воде. Фасоль плотно уложить в банки.

Помидоры промыть и нарезать дольками, разварить в собственном соку и протереть через сито. В томатный сок добавить соль и сахар по вкусу, довести до кипения и влить в банки с фасолью. Простерилизовать и герметично закрыть.

Свекла в маринаде без стерилизации

Ингредиенты

1 кг свеклы, 1 г корицы, 2–3 бутона гвоздики, 1 лавровый лист, 1 горошина душистого перца, 200 мл 6%-ного уксуса, 50 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, варить 20–45 минут, остудить, очистить, нарезать, переложить в банки, добавить пряности. Довести до кипения 1 л воды, добавить уксус, сахар и соль. Остудить маринад и залить свеклу. Банки закрыть полиэтиленовыми крышками и хранить в прохладном месте.

Жареная морковь в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг моркови, 100 мл растительного масла, 500 мл томатного сока, репчатый лук, зелень петрушки и укропа, сахар, лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, обсушить и нарезать мелкими кружками или натереть на крупной терке, обжарить на растительном масле. Излишки масла удалить. Лук очистить, промыть, нарезать полукольцами, обжарить на растительном масле. Излишки масла удалить. Зелень промыть, просушить и мелко нарезать. Томатный сок прокипятить 15–20 минут, добавить соль, сахар, жареный лук, перец горошком, лавровый лист и зелень укропа и петрушки. Томатный соус смешать с морковью в соотношении 3 части моркови и 2 части томатного соуса. Смесь довести до кипения и разлить по банкам. Простерилизовать и герметично закрыть.

Морковь маринованная

Ингредиенты

1 кг моркови, 1 л воды, 100 мл столового уксуса, 50 г сахара, 1 г корицы, 1 г гвоздики, 1 лавровый лист, 2–3 горошины душистого перца, 40 г соли.

Способ приготовления

Морковь очистить, промыть и пробланшировать (при диаметре 1–2 см – 2–3 минуты, 2,5–3 см – 3–4 минуты, свыше 3,5 см – 8– 10 минут). Морковь остудить, нарезать, уложить в банки. В 1 л кипящей воды растворить сахар, соль, добавить уксус, корицу, гвоздику, лавровый лист и душистый перец. Залить морковь горячим маринадом и герметично закрыть.

Салаты и закуски

Острый томатный соус

Ингредиенты

1 кг помидоров, 20 мл уксусной эссенции, 100 г сахара, 2–3 зубчика чеснока, 7–8 горошин черного перца, 10–15 горошин душистого перца, 10 бутонов гвоздики, 1 г корицы, 15–20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать дольками, уложить в эмалированную емкость и варить на небольшом огне до густой консистенции, помешивая. Массу протереть через сито и уварить до половины первоначального объема. За 10 минут до окончания варки добавить сахар, соль, уксусную эссенцию, чеснок и пряности. Горячий томатный соус разлить по банкам или бутылкам, простерилизовать и герметично закрыть.

Соление

Засолка стеблей чеснока

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 50 г соли.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, промыть, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Пробланшировать в подсоленной 10 г соли воде 2–3 минуты, уложить в банку, пересыпая оставшейся солью, установить пресс. Выдержать при комнатной температуре 4–5 дней, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Сушка и замораживание

Замороженные стебли чеснока

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, промыть, просушить, нарезать кусочками длиной 3–4 см. Переложить в контейнеры для замораживания, поместить в морозильную камеру.

Маринование, соление

Солонина

Ингредиенты

1 кг мяса, 4 г мускатного ореха, 4 г толченого лаврового листа, 15 г сахара, 10 г селитры, 5 г корицы, 5 г розмарина, 5 г гвоздики, 10 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать тонкими кусочками. Приготовить смесь из мускатного ореха, лаврового листа, сахара, селитры, корицы, розмарина, гвоздики и соли, и натереть ею мясо.

Выдержать 4–5 часов в теплом помещении, разложив кусочки мяса на доске, затем уложить их в посолочную емкость, пересыпая перцем каждый слой, и убрать в прохладное место на 1 месяц, через день перекладывая мясо сверху вниз.

Сухой способ соления рыбы

Ингредиенты

1 кг рыбы, 150–200 г соли.

Способ приготовления

Рыбу, которая весит менее 500 г, можно солить не потрошеной. Рыбу вымыть, немного просушить и натереть солью, набивая соль и в жабры. У более крупной рыбы внутренности нужно удалить. Затем рыбу промыть, немного просушить и натереть солью внутри и снаружи, заполнить жабры. Рыбу весом 1,5–2 кг и более дополнительно разрезать по спинке, в этот разрез также насыпать соль. Подготовленную рыбу уложить плотными рядами брюшком вверх в посолочную емкость. Сверху пересыпать солью. Время соления зависит от количества, размера рыбы и от температуры воздуха в помещении, где находится рыба. В прохладном помещении рыба будет готова к употреблению через 10–12 дней, при более высокой температуре – через 5 дней.

Печень в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг печени, 100 г жира, 100 г репчатого лука, 200 г томатов, 5 г сахара, по 1 г горького и душистого перца горошком, 15 г соли.

Способ приготовления

Печень промыть, нарезать на куски размером 2–3 см, отбить, посыпать солью. Жарить в жире. Лук очистить, промыть, нарезать кольцами и обжарить в жире. Помидоры вымыть, пропустить через мясорубку, полученное пюре разбавить 200 мл воды, добавить сахар и специи. Томатную массу довести до кипения,

варить в течение 15 минут. В банки уложить жареную печень, перекладывая кольцами лука. Залить томатным соусом. Простерилизовать, герметично закрыть.

Копчение

Окорок из телятины, копченный по-крестьянски

Ингредиенты

10 кг телятины (задняя часть), 10 г ягод можжевельника, 3–4 зубчика чеснока, 10 г сахара, 5 г глутамата натрия, 3 г перца, 90 г соли.

Способ приготовления

Мясо нарезать крупными кусками, промыть, обсушить. Чеснок и ягоды можжевельника перетереть. Натереть этой смесью мясо. Переложить в посолочную емкость.

Вскипятить 10 л воды, растворить соль, сахар, глутамат натрия.

Добавить перец, охладить. Залить телятину рассолом. Солить 1 неделю. Просушить, подвесив на 1–2 дня в проветриваемом помещении. Коптить горячим способом 20 минут. Перетянуть куски нитью и варить до готовности. Просушить, подвесив на 2 дня в сухом помещении.

Копченые гусиные грудки

Ингредиенты

1 кг гусиных грудок, 1 г селитры, 5 г красного молотого перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Гусиные грудки подготовить следующим образом: аккуратно отделить мышечную ткань с грудины по обе стороны от грудной кости, при этом половинки грудки должны соединяться кожей. Уложить грудки в посолочную емкость. Довести до кипения 1 л воды и растворить соль, селитру и перец, остудить. Залить рассолом гусиные грудки. Выдержать в прохладном помещении 4 дня, затем грудки достать из рассола, просушить в проветриваемом помещении в течение 3–4 часов. Перетянуть грудки шпагатом и коптить холодным способом в течение 7–10 дней по 1 разу за день. Если температура дыма будет достигать 40 °С, то время копчения можно сократить. В последние дни копчения в дополнение к древесным опилкам для дымообразования можно использовать ягоды или ветки можжевельника.

Копченые гусиные ножки

Ингредиенты

1 кг гусиных ножек.1 л воды, 100 г ягод можжевельника, 5 г красного молотого перца, 15 г соли.

Способ приготовления

Гусиные ножки промыть, кости удалить и уложить в посолочную емкость. В 1 л кипящей воды растворить соль, добавить перец и размятые ягоды можжевельника, остудить. Залить рассолом ножки.

Накрыть гусиные ножки деревянным кружком с прессом и выдержать в прохладном месте 3–4 дня.

Затем достать из рассола, перетянуть шпагатом, повесить в хорошо проветриваемом помещении на несколько часов, после чего коптить холодным способом, в течение 7– 10 дней по 1 разу за день.

Если температура дыма будет достигать 40 ˚С, то время копчения можно сократить. Для дымообразования использовать можжевеловые щепки.

Куры, копченные с яблоками

Ингредиенты

10 кг кур, 200 г яблок, 50 г сахара, корица по вкусу, 150 г соли.10 л воды, 1–2 бутона гвоздики, 450 г соли.

Способ приготовления

Яблоки промыть, нарезать дольками. Куриные тушки промыть, надрезать у каждой спинку, натереть смесью из соли, сахара и корицы. Уложить в посолочную емкость, пересыпая нарезанными дольками яблоками. В 10 л кипящей воды растворить соль, добавить гвоздику и кипятить 2–3 минуты, затем профильтровать и остудить.

Залить рассолом куриные тушки, установить пресс, выдержать при комнатной температуре 4 часа.

Достать тушки из рассола, промокнуть бумажными салфетками, обернуть белой бумагой, подвязать и повесить в коптильню. Коптить горячим способом до появления красновато-коричневого цвета. Проветривать в сухом и теплом помещении 5–6 дней.

Маринование

Айва натуральная

Ингредиенты 1 кг айвы.

Способ приготовления

Айву промыть, обсушить, удалить семечки и нарезать дольками. Переложить дольки в эмалированную емкость и залить холодной водой. Пробланшировать айву, опуская в воду несколько раз 10–12 минут. Остудить айву, переложить в банки и залить кипятком. Простерилизовать, герметично закрыть и перевернуть.

Дыня маринованная (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг дыни, 60 г меда, 5–6 горошин душистого перца, 200 мл столового уксуса, гвоздика и корица по вкусу, 20 г соли.

Способ приготовления

Дыню вымыть, разрезать, удалить семена, очистить, мякоть нарезать крупными кубиками. Дыню переложить в стеклянные банки. Довести до кипения 400 мл воды, добавить мед, перец, уксус, гвоздику, корицу и соль, остудить. Залить маринадом дыню. Простерилизовать и герметично закрыть.

Дыня маринованная (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг дыни, 1 л столового уксуса, толченые гвоздика, корица, мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления

Дыню очистить от корки, нарезать кусками, положить в эмалированную емкость и залить 200 мл уксуса. Выдержать 10–12 часов. Уксус слить, залить свежий. И так повторять до 5 раз по 200 мл. Отварить дыню в слитом уксусе до готовности, добавить в конце гвоздику, корицу и мускатный орех. Переложить в банки и залить тем уксусом, в котором варилась дыня, накрыть пергаментной бумагой, завязать. Банки выставить на 1 неделю на солнце, затем поставить в прохладное место.

Сушка и замораживание

Дыня сушеная

Ингредиенты 1 кг дыни.

Способ приготовления

Дыню вымыть, очистить, разрезать, удалить семена и нарезать.

Выложить на противень и оставить в сухом теплом месте на 4–5 дней, затем переложить в банки, закрыть полиэтиленовыми

крышками.

Соки и компоты

Компот из груш (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг груш, 2 л воды, 2 кг сахара, раствор винной кислоты (5 г кислоты на 1 л воды).

Способ приготовления

Груши вымыть, разрезать на половинки, удалить сердцевины и плодоножки и опустить в раствор винной кислоты.

Через 15 минут раствор слить и уложить груши в банки.

Растворить в 2 л кипящей воды сахар. Залить груши горячим сиропом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Компот из груш (2-й вариант)

Ингредиенты

1 кг груш, 1 кг сахара, 2 л воды, раствор лимонной кислоты (1 г кислоты на 1 л воды).

Способ приготовления

Груши вымыть, удалить плодоножки и сердцевину.

Положить на 15–20 минут в раствор лимонной кислоты. Растворить в 2 л кипящей воды сахар. Переложить груши в банки и залить горячим сиропом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Варенья, повидла, джемы и желе

Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг ягод в равной пропорции, 1,5 кг сахара, 500 мл воды.

Способ приготовления

Ягоды очистить от плодоножек, промыть. Растворить в 500 мл кипящей воды сахар.

Ягоды залить сиропом, довести до кипения и варить на слабом огне в течение 5 минут, после чего охладить примерно до 20–30 °С. Второй раз варенье варить 10 минут, снова охладить и в третий раз варить до готовности. Варенье разложить по банками и герметично закрыть.

Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг ягод в равной пропорции, 1,5 кг сахара, 500 мл воды.

Способ приготовления

Ягоды очистить от плодоножек, промыть. Растворить в 500 мл кипящей воды сахар. Ягоды залить сиропом, выдержать 3–4 часа. Затем вынуть их из сиропа. Сироп довести до кипения. Ягоды всыпать в сироп и варить на слабом огне до готовности. Варенье разложить по банками и герметично закрыть.

Варенье из ежевики, малины, тутовых ягод (3-й способ)

Ингредиенты

1 кг ягод в равной пропорции, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить, пересыпать сахаром и выдержать 6–8 часов. Варить на слабом огне 5–10 минут и снять на 5–10 минут. Такое кипячение чередовать до готовности. После того как варенье готово, его надо по возможности быстрее остудить. Варенье разложить по банкам и герметично закрыть.

Варенье «Изумрудное»

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 1,4 кг сахара, 600 мл воды, 100 г вишневых листьев.

Способ приготовления

Вишневые листья промыть, залить 600 мл воды, довести до кипения и процедить. Ягоды крыжовника залить вишневым отваром и выдержать на холоде 10–12 часов. После чего сок слить, довести до кипения и добавить сахар. Горячим сиропом залить ягоды и варить 15 минут. За 2–3 минуты до окончания варки бросить в варенье 10 свежих вишневых листьев. Готовое варенье сразу же разложить по банкам и герметично закрыть.

Вино

Вино «Амбер»

Ингредиенты

3 л яблочного варенья, 25 г апельсиновой цедры, дрожжевая разводка.

Способ приготовления

Апельсиновую цедру мелко нарезать и смешать с яблочным вареньем. 1650 мл приготовленной смеси развести в 5,5 л воды. Добавить дрожжевую разводку и поставить бродить на 5 дней. После этого получившееся сусло профильтровать и отжать. Затем добавить 660 мл варенья, смешанного с апельсиновой цедрой, и выдержать 3–4 недели, после чего снова отжать, положить еще 440 мл варенья и тщательно размешать. Когда сусло перебродит, добавить оставшееся количество варенья, процедить и отжать. Через несколько недель готовое вино разлить по бутылкам и поставить на хранение.

Розовый мед

Ингредиенты

3 л меда, 6 л воды, 60 г свежих лепестков роз, 5 г хмеля, 5 мг фиалкового корня, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 6 л теплой водой, добавить лепестки роз, хмель фиалковый корень кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на

медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1 года.

Восточный мед

Ингредиенты

5 л меда, 5 л воды, 15 г хмеля, 2 г имбиря, 1 г толченого мускатного ореха, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 5 л теплой водой, добавить хмель, имбирь и мускатный орех, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить для второго брожения. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 2–3 года.

Вино «Елизавета»

Ингредиенты

5 л яблочного сока, 5 л виноградного сока, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа.

Добавить в купаж сахар. Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на? объема. Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц.

Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Эстония

Овощи

Маринование, консервирование

Помидоры, консервированные в томатном соке

Ингредиенты

700 г помидоров, 320–340 мл томатного сока, 1,5 г лимонной кислоты, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу. Томатный сок довести до кипения, добавить лимонную кислоту, сахар и соль, кипятить 2 минуты. Помидоры уложить в банки, залить кипящим соком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Капуста, маринованная с хреном

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 корень хрена, 400 мл 6%-ного уксуса, 75 г соли.

Способ приготовления

Небольшие кочаны капусты вымыть, очистить от верхних листьев и разрезать на 4 части таким образом, чтобы вилок не распался, а держался на кочерыжке. Корень хрена вымыть, очистить, нарезать кружочками.

Надрезанные кочаны опустить в кипящую подсоленную (15 г) воду на 5 минут, затем вынуть и уложить в банки вперемешку с корнем хрена. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, оставшуюся соль, кипятить 3 минуты. Капусту залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Баклажаны, маринованные с зеленью петрушки и чесноком

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 200 г зелени петрушки, 100 г чеснока, 200 мл столового уксуса, 20 г соли.

Способ приготовления

Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, нарубить. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус и соль. Баклажаны вымыть, залить кипящей водой, варить 5 минут, остудить, надрезать в 3-х местах, отжать и наполнить надрезы чесноком и зеленью петрушки. Баклажаны выложить в банки, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Болгарский перец с луком

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 1,5 кг помидоров, 400 г репчатого

лука, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 200 мл растительного масла, 20 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками и слегка обжарить в растительном масле (50 мл). Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами, обжарить в растительном масле (30 мл). Зелень петрушки и укропа вымыть, измельчить. Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, измельчить, довести до кипения, добавить соль, сахар и оставшееся растительное масло. Кипятить 3 минуты, добавить болгарский перец, лук и зелень, довести до кипения, разложить по банкам, простерилизовать их и герметично закрыть.

Консервированная стручковая фасоль

Ингредиенты

1 кг стручковой фасоли, 10 г сахара, 10 г лимонной кислоты, 20 г соли.

Способ приготовления

Фасоль, нарезать кусочками длиной 2–3 см, опустить на 3 минуты в кипящую подсоленную (5 г) воду, охладить, уложить в банки. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, лимонную кислоту и оставшуюся соль. Фасоль залить рассолом. Банки пастеризовать в течение 1 часа при температуре 95 °С, затем закрыть. Через 48 часов снова пастеризовать при той же температуре в течение 30–35 минут. Банки закатать и поставить на хранение в прохладное место.

Салаты и закуски

Салат из капусты и соленых помидоров

Ингредиенты

1 кг капусты, 1 кг соленых помидоров, 30 г сахара, 10 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть, нашинковать. Помидоры вымыть холодной водой и мелко нарезать. Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 2 минуты. Капусту перемешать с помидорами, плотно уложить в банки, залить рассолом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из черной редьки и болгарского перца

Ингредиенты

1 кг черной редьки, 4 шт. болгарского перца, 1 пучок зелени сельдерея, 1 пучок зелени петрушки, 3 зубчика чеснока, 40 мл 10 %-ного уксуса, 15 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать. Зелень вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить и вымыть. Для приготовления

маринада 1 л воды довести до кипения, добавить сахар, соль и уксус, кипятить 2 минуты. Редьку, перец, зелень и чеснок перемешать, уложить в банки, залить горячим маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из капусты, черной редьки и рябины

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 500 г черной редьки, 500 г рябины, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, 50 мл 9%-ного уксуса, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Капусту вымыть и нашинковать. Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Рябину снять с кистей, промыть, просушить. Зелень вымыть и мелко нарезать. Капусту, редьку и рябину перемешать в эмалированной кастрюле. Чеснок очистить, вымыть, мелко нарезать. В банки налить уксус, положить зелень и чеснок. Сверху выложить овощную смесь, добавить сахар и соль, залить кипятком. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Закуска из помидоров, болгарского перца и чеснока

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г болгарского перца, 200 г репчатого лука, 50 г чеснока, 200 мл яблочного уксуса, 200 г сахара, 20 г сухой горчицы, молотая гвоздика на кончике ножа, 10 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать.

Помидоры вымыть, обдать кипятком, снять кожицу, крупно нарезать.

Лук и чеснок очистить, вымыть, измельчить. Болгарский перец, помидоры и лук выложить в эмалированную кастрюлю, добавить уксус, тушить до выкипания жидкости, добавить чеснок, соль, сахар, горчицу, гвоздику, молотый перец.

Тушить, помешивая, 10 минут, разложить по банкам и герметично закрыть.

Замораживание

Замороженная овощная смесь

Ингредиенты

1 кг моркови, 200 г зеленого горошка, 200 г кукурузы, 300 г болгарского перца, 200 г помидоров.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, нарезать кубиками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Помидоры вымыть, нарезать кубиками. Зеленый горошек и кукурузу вымыть, обсушить. Овощи смешать, выложить в контейнер для замораживания и положить в морозильную

камеру.

Грибы

Маринование, консервирование

Маринованные белые грибы

Ингредиенты

10 кг белых грибов, 80 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 60 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 1 г корицы, 20 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики по вкусу, 600 г соли.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, бланшировать в течение 3 минут в подсоленной (30 г) воде, положить в эмалированную кастрюлю. Залить водой (3 л), добавить уксусную эссенцию, соль (170 г) и варить в течение 10–15 минут. Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить лимонную кислоту, корицу, перец горошком, гвоздику, кипятить 5 минут. Грибы переложить в банки, залить маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками, поставить на хранение в прохладное место.

Консервированный грибной суп

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 1 кг помидоров, 300 г моркови, 300 г репчатого лука, 1,5 л воды, 50 г корня петрушки, 6–8 горошин душистого перца, 6 г лимонной кислоты, зелень сельдерея и петрушки, по 30 г сахара и соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, шляпки срезать, ножки очистить и варить 30 минут. Морковь и корень петрушки очистить, промыть, добавить к грибам. Помидоры промыть, нарезать на дольки. Отварные грибы и коренья нарезать и перемешать, добавить помидоры. Грибной отвар профильтровать, добавить соль, сахар и лимонную кислоту, довести до кипения. Зелень петрушки и сельдерея промыть и уложить на дно банок. Лук очистить, промыть и переложить в банки, добавить перец. Затем выложить смесь из грибов и овощей и залить кипящим отваром. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Консервированное грибное пюре

Ингредиенты

1 кг белых грибов, 150 мл растительного масла, 70 г томатной пасты, 30 мл 9%-ного уксуса, 1–2 г лимонной кислоты, 2 г молотого черного перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы перебрать, отделить шляпки от ножек, очистить и промыть. Отварить грибы до полуготовности, пропустить через

мясорубку и переложить в эмалированную емкость. Добавить 75 мл растительного масла, томатную пасту и лимонную кислоту. Смесь тушить на слабом огне. Через 10 минут влить уксус и тушить еще 5 минут. За 3 минуты до готовности в пюре добавить соль и перец. Переложить пюре в банки. Оставшееся масло прокалить, остудить и влить в банки с грибным пюре. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Маринование, соление

Маринованная сельдь

Ингредиенты

1 кг сельди, 1 л столового уксуса, 100 г лука-шалота, 200 г моркови, 50 г репы, по 20 г зелени петрушки и сельдерея.

Способ приготовления

Репу промыть, очистить и мелко нарезать. Морковь промыть, очистить. Лук-шалот, зелень петрушки и сельдерея промыть, просушить и мелко нарезать. Залить овощи уксусом, добавить лук-шалот, зелень петрушки и сельдерея и довести до кипения. Кипятить 15 минут. Когда морковь сварится до полуготовности, ее нашинковать. Сельдь промыть и обсушить. В банки уложить сначала морковь, затем слой сельди и так прослаивать. Маринад довести до кипения, остудить и влить в банки, герметично закрыть.

Маринованный бестер

Ингредиенты

1 кг бестера, 1 л столового уксуса, 5 г черного перца горошком, 2–3 г имбиря, 3–4 головки чеснока, 2–3 г эстрагона, по 2 г чабреца и майорана, 50–60 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, удалить позвоночник и хрящи, нарезать на куски весом 200–250 г. Чеснок очистить, промыть и измельчить. В уксус добавить перец, имбирь и чеснок. Куски рыбы положить в емкость и залить пряным уксусом. Добавить эстрагон, чабрец, майоран и соль, довести до кипения. Рыбу отварить до готовности и переложить в банки. Добавить специи и залить пряным уксусом. Банки герметично закрыть.

Свиные окорока, соленные с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свиных окороков, 500 г сахара, 100 г селитры, 100 г перца, 50 г гвоздики, 900 г соли, 300 г можжевеловых ягод (сушеных), 100 г соли.

Способ приготовления

Свиные окорока промыть, просушить и натереть смесью из соли, сахара, селитры, перца и гвоздики. Уложить в посолочную емкость, накрыть крышкой с грузом и выдержать в прохладном месте 1 неделю. Довести до кипения 5 л воды, добавить соль и можжевеловые ягоды. Прокипятить рассол 5 минут, остудить и залить окорока, накрыть емкость крышкой и выдержать 1–1,5 месяца в прохладном месте.

Копчение

Окорок, копченный с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 8 г селитры, 8 г перца, 150 г можжевеловых ягод, 140 г сахара, 2 бутона гвоздики, корица по вкусу, 260 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать кусками. 130 г соли, селитру, 70 г сахара и перец истолочь, натереть смесью окорока, уложить в посолочную емкость и пересыпать можжевеловыми ягодами.

Накрыть кружком с прессом и выдержать при комнатной температуре 1 день, затем убрать в прохладное место на 6 дней. В 5 л кипящей воды растворить оставшиеся соль и сахар, положить гвоздику и корицу, отварить 2–3 минуты, профильтровать, охладить и залить мясо. Выдержать в прохладном месте 2–3 недели. После мясо, немного просушить, коптить холодным способом в течение 1,5–2 недель.

Копченый окорок мокрого посола с пряностями

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 400 мл красного вина, 2–3 зубчика чеснока, 150 г ягод можжевельника, 920 г соли, 100 г сахара, 2 бутона гвоздики, 3 лавровых листа.

Способ приготовления

Куски свинины промыть, просушить, натереть 20 г соли, измельченным чесноком и уложить в посолочную емкость, добавив ягоды можжевельника. Довести до кипения 10 л воды, добавить оставшуюся соль, сахар, гвоздику и лавровый лист.

Проварить на среднем огне 15 минут, профильтровать и остудить. Залить рассолом свинину, выдержать в прохладном месте 1 неделю. Просоленные куски мяса достать, просушить в течение 6 часов и отварить в кипящей воде до полуготовности. Остудить, просушить, обернуть в бумагу, увлажнив ее красным вином и плотно перетянуть шпагатом. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель, периодически смачивая бумагу вином.

Свиные копченые вырезки

Ингредиенты

10 кг свинины, 10 г селитры, 40 г сахара, 3–4 лавровых листа, 3–4 зубчика чеснока, 5 г душистого перца, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 450 г соли.

Способ приготовления

Для копчения используется свиной окорок. Нарезать его длинными кусками толщиной 3–4 см, удалить лишний жир и соединительные ткани. Смешать соль, сахар, черный и красный

перец и селитру. Натереть смесью свиные вырезки с двух сторон, уложить в посолочную емкость, добавив измельченные лавровые листья и душистый перец. Накрыть кружком с прессом и выдержать в прохладном месте 10–12 дней. По истечении этого времени куски достать и вымачивать 2–3 часа. Затем просушить в проветриваемом помещении 6 часов, натереть измельченным чесноком, коптить в течение 3–4 дней холодным способом. После этого куски свинины на 4–5 часов положить между двумя кухонными досками, придавив грузом, и подвесить для выветривания в прохладном месте на 5 часов.

Ветчина, копченная без дыма

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 1,5 кг сажи (от дров), перец по вкусу, 200 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и нарезать на небольшие куски. В 10 л воды добавить сажу от дров и уварить в 2 раза. Профильтровать раствор и добавить соль и перец, размешать, положить мясо. Через 1,5–2 суток ветчину провялить на солнце или в теплом сухом помещении.

Консервирование

Консервированное клюквенное пюре

Ингредиенты 1 кг клюквы.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, переложить в эмалированную емкость и залить горячей водой так, чтобы она покрыла ягоды.

Воду довести до кипения и варить ягоды до готовности.

Ягоды протереть через сито. Полученную массу довести до кипения, переложить в банки и герметично закрыть.

Соус-сироп из смородины

Ингредиенты

1 кг смородины, 1,5 кг сахара, корица, мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления

Ягоды промыть, протереть через сито. Пюре смешать миксером с сахаром, довести до кипения, добавить специи и варить на очень слабом огне 3–5 минут.

Горячий соус разлить в банки и герметично закрыть.

Соус ассорти

Ингредиенты

1 кг черной смородины, 3 крупных апельсина, 1 лимон, 100 мл коньяка, перец по вкусу, 1 луковица, барбарис, 15 г соли.

Способ приготовления

Смородину промыть, протереть через сито, добавить выжатый из апельсинов и лимона сок, соль и специи и нагревать на медленном огне до кипения. Лук очистить, промыть и мелко нарезать и равными порциями уложить в банки. Разлить по банкам коньяк и добавить горячий смородинно-цитрусовый соус. Простерилизовать, герметично закрыт.

Варенья, повидла, джемы и желе

Варенье из ежевики с яблоками

Ингредиенты

1 кг яблок, 500 г ежевики, 1,5 кг сахара, 200–400 мл воды.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожицы и семян, нарезать дольками. Довести до кипения 200–400 мл воды, добавить сахар. Положить в кипящий сироп яблоки. Ежевику очистить от плодоножек, промыть и обсушить. Засыпать ягоды небольшим количеством сахара. Оставить на 3–4 часа. В кипящий сироп с яблоками добавить полученный сок из ежевики и продолжить варку. За 5–7 минут до готовности ягоды ежевики тоже опустить в

кипящий сироп с яблоками. Варенье по окончании варки переложить в банки и герметично закрыть.

Варенье из ежевики, земляники и клубники

Ингредиенты

1 кг ягод, 1,5 кг сахара, 2–3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Ягоды промыть и просушить. Переложить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой сахаром. Выдерживать при комнатной температуре в течение 5–7 часов. После появления сока емкость поставить на умеренный огонь и варить, помешивая до полного растворения сахара. Затем огонь несколько усилить и варить ягоды в течение 15–20 минут. В конце варки добавить 2–3 г лимонной кислоты. Варенье переложить в стеклянные банки и герметично закрыть.

Варенье из земляники (1-й способ)

Ингредиенты

1 кг земляники, 2 кг сахара, 10 г винной кислоты, 2 лимона.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть и выдержать 2 часа в 1 %-ный растворе винной кислоты. Затем землянику достать и залить соком лимонов. Переложить ягоды в эмалированную емкость, засыпать сахаром и выдержать 12 часов. Варить до готовности. За несколько минут до конца варки добавить винную кислоту. Варенье остудить, залить в банки и герметично закрыть.

Варенье из земляники (2-й способ)

Ингредиенты

1 кг земляники, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Довести до кипения 800 мл воды, растворить сахара, остудить. Ягоды промыть и переложить в сироп. Смесь выдержать 15 минут. Варить до готовности. Через 12 часов варенье разложить по банкам и герметично закрыть.

Вино

Вино «Ассорти»

Ингредиенты

1,5 л яблочного варенья, по 0,5 л грушевого, абрикосового и смородинового варенья, 25 г меда, 15 г лимонной кислоты, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Яблочное, грушевое, абрикосовое и смородиновое варенье смешать, добавить мед. Затем 1650 мл приготовленной смеси развести в 5,5 л воды, перемешать, добавить лимонную кислоту и дрожжевую закваску. Когда смесь перебродит, профильтровать, добавить еще 660 г варенья, смешанного с медом. Через 3–4

недели освободить сусло от мезги и отжать, добавить 440 мл варенья и поставить бродить на 2 недели. После сусло отфильтровать, выложить в него оставшиеся 250 мл варенья и выдержать 4–6 недель.

Вино «Морской закат»

Ингредиенты

2 л смородинового варенья, 1 л вишневого варенья, 5 листьев земляники, 5 листьев смородины, 1 г душицы, 1 г корицы, 1 г мускатного ореха, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Смородиновое и вишневое варенье перемешать, половину смеси развести в 5,5 л воды, добавить дрожжевую закваску. Когда первая порция перебродит, профильтровать и отжать, смешать с 800 г варенья. Через 3–4 недели, когда завершится процесс брожения, добавить 500 мл варенья и выдержать еще 2 недели. После этого сусло вновь отфильтровать и отжать. Листья смородины и земляники промыть, измельчить, смешать с корицей, душицей и мускатным орехом и соединить с оставшимся вареньем. Полученную смесь добавить к перебродившему суслу и выдержать 4–6 недель. Готовое вино разлить по бутылкам.

Ликер с ванилью

Ингредиенты

1 л медицинского спирта, 2 г ванили, 2 г не молотой корицы, 1 бутон гвоздики, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ваниль, корицу и гвоздику залить спиртом и добавить 250 мл воды. Смесь поставить на солнце на 2 недели. Довести до кипения 0,5 л воды, растворить с сахаром. Смесь профильтровать и смешать с сиропом. Наливку еще раз процедить и разлить по бутылкам.

Ароматный мед

Ингредиенты

2,5 л меда, 40 г мелиссы, 35 г хмеля, 10 г ромашки, 5 г корицы, 2 г ванилина, 1 г мускатного ореха, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 7,5 л теплой водой, добавить мелиссу, хмель, ромашку, корицу, мускатный орех и кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет

прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1–2 года.

Вино «Романтик»

Ингредиенты

5 л клубничного сока, 3 л земляничного сока, 2 л грушевого сока, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа. Добавить в купаж сахар. Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на половину объема. Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц. Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Латвия

Овощи

Маринование, соление, консервирование

Огурцы, маринованные в смородиновом соке

Ингредиенты

1 кг огурцов, 250 мл сока смородины, 20 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, 1–2 зубчика чеснока, веточки укропа и мяты, 2–3 горошины черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Огурцы, укроп и мяту вымыть. Чеснок очистить, вымыть. На дно банок положить чеснок, укроп, мяту и перец горошком, затем положить огурцы. Для приготовления маринада 1 л воды смешать с соком, добавить соль и сахар, довести до кипения. Огурцы залить маринадом. Банки емкостью 1 л стерилизовать 8 минут и герметично закрыть.

Патиссоны, маринованные с пряностями

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 10 г корня хрена, 10 г корня сельдерея, 1 листик мяты, 1 пучок зелени укропа, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 зубчика чеснока, лавровый лист, 5–6 мл уксусной эссенции, 10–15 горошин черного перца, 7–10 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть. Корни хрена и сельдерея вымыть и очистить. Зелень укропа, петрушки и листик мяты вымыть. Чеснок очистить, вымыть. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, лавровый лист, мяту, уксусную эссенцию, кипятить 3 минуты. Патиссоны уложить в банки вперемешку с зеленью, перцем, чесноком, корнем сельдерея и хрена, залить кипящим маринадом. Банки простерилизовать и закатать.

Баклажаны в томатном соусе

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 800 мл томатного соуса, 50 мл растительного масла, 15 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы, обжарить в растительном масле. На дно банок налить горячий томатный соус (50 мл), наполнить баклажанами, залить оставшимся горячим томатным соусом, простерилизовать и закатать.

Засолка спаржевой фасоли

Ингредиенты

1 кг зеленой фасоли, 150 г соли.

Способ приготовления

Молодую спаржевую фасоль перебрать, промыть, опустить в подсоленную воду (на 1 л воды 60 г соли) и варить 5–10 минут. Остудить в холодной воде, обсушить, уложить плотно в посолочную емкость, пересыпая 100 г соли. Накрыть кружком с прессом, через 1 день, когда фасоль осядет, насыпать сверху оставшуюся соль, закрыть полиэтиленовой крышкой.

Салаты и закуски

Томатный соус с яблоками и черносливом

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 кг яблок, 500 г чернослива, 500 г репчатого лука, 500 г болгарского перца, 50 г сахара, 300 мл столового уксуса, 60 г сухой горчицы, 20 г молотого имбиря, 50 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, мелко нарезать. Лук очистить, вымыть, измельчить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на мелкой терке. Болгарский перец вымыть, удалить семена, мелко нарезать. Помидоры, лук, яблоки и болгарский перец перемешать, выложить в эмалированную кастрюлю, добавить предварительно замоченный чернослив, соль, сахар, горчицу, уксус, имбирь. Помешивая, варить в течение 15 минут, затем протереть через сито, довести до кипения, перелить в банки, простерилизовать, герметично закрыть.

Соленая приправа из лука с рябиной

Ингредиенты

100 г лука, 300 г ягод рябины, 20 г сахара, 50 г соли.

Способ приготовления

Подмороженную рябину снять с кистей, промыть. Лук очистить, промыть, просушить и пропустить через мясорубку вместе с рябиной. Добавить соль и сахар, все тщательно перемешать и уложить в банку, утрамбовывая до выделения сока. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Зелень

Маринование, соление, квашение и мочение

Зеленый лук с солью

Ингредиенты

1 кг зеленого лука, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Способ приготовления

Зеленый лук очистить, вымыть, просушить, нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в емкость для засолки. Плотно утрамбовать до выделения сока (слой сока не менее 2 см). Положить на лук деревянный кружок. Сверху на сок, не смешивая, налить растительное масло слоем 2 см. Банку закрыть полиэтиленовой крышкой.

Рыба и мясо

Маринование, соление

Малосольная рыба

Ингредиенты

1 кг рыбы, 200 г укропа, 10–20 г сахара, 50–100 г соли.

Способ приготовления

Для данного способа соления подходят форель, сельдь, салака, камбала, скумбрия и некоторые другие виды рыбы. Свежую рыбу промыть, вскрыть по всей длине со стороны спинки, голову, хвост и внутренности удалить. У крупной рыбы можно также удалить позвоночник и ребра. Для этого сделать надрезы и аккуратно извлечь кости. Подготовленную таким способом рыбу с кожей и чешуей затем нужно посыпать солью и сахаром. Уложить на пергаментную бумагу кожей вниз, перекладывая укропом. Верхний слой филе положить кожей вверх. Плотно завернуть в пергамент, поместить под пресс и убрать в холодное место. Мелкая рыба будет готова через 4–5 часов, крупная – через 24 часа.

Вяленая рыба

Ингредиенты

1 кг рыбы, 150 г соли (для умеренного посола); 250–300 г соли (для крепкого посола).

Способ приготовления

Для вяления лучше использовать рыбу средней жирности – воблу, тарань, плотву, густеру, подлещика, чехонь, язя, окуня, щуку, карпа, мойву и др. Мелкую рыбу можно солить непотрошеной, крупную потрошить, оставляя лишь икру и молоки. Очень крупную рыбу нужно дополнительно разрезать вдоль спинки и удалить позвоночник и ребра. Подготовленную рыбу посолить, уложить плотными рядами в посолочную емкость, накрыть деревянным кружком с прессом и убрать в холодное место. Мелкую рыбу достаточно солить в течение 2–3 дней, крупную – 8–10 дней. Когда рыба просолится, приступить к вялению. Для этого рыбу нужно достать из рассола, нанизать на шпагат спинками в одну сторону, пропуская иглу через глазные впадины. Связки рыбы промыть в чистой холодной воде, подвесить для просушивания на открытом воздухе под навесом, прикрыв марлей, на 2 недели.

Сельдь, соленная

Ингредиенты

1 кг сельди, 100 г горчицы, 1–2 лавровых листа, 250 мл растительного масла, 3 г перца.

Способ приготовления

Сельдь залить холодной кипяченой водой и вымачивать 24 часа. Снять кожу, отрезать голову и хвост, разрезать на 2 части, удалить кости и просушить. Посыпать филе перцем и смазать горчицей, завернуть каждую половинку сельди в трубочку и плотно уложить в посолочную емкость. Залить растительным маслом, добавить лавровые листья, плотно закрыть и убрать на 10–14 дней в холодное место.

Малосольная форель со специями и горчицей

Ингредиенты

1 кг рыбы, 10 г сахара, 5 г сухой горчицы, 2 г перца, 2–3 лавровых листа, 80 г соли.

Способ приготовления

Форель очистить и промыть. В подготовленных тушках сделать надрез вдоль всей длины со стороны спинки.

Удалить голову и внутренности, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки изнутри бумажной салфеткой или полотенцем. Приготовить смесь из соли, перца, сахара и горчицы. Натереть рыбу этой смесью, уложить в посолочную емкость брюшком вниз, добавив лавровые листья. Установить пресс и убрать в холодное место на 5–6 часов, после чего переложить верхние тушки вниз и снова оставить на холоде на 3–4 часа.

Копчение

Копченая ветчина

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 12 г селитры, 60 г сахара, 400 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать большими кусками, просушить, натереть смесью из соли, сахара и селитры. Уложить в емкость и придавить прессом. Выдержать в теплом помещении 24 часа. Достать, просушить пшеничными отрубями или бумажными салфетками, повесить на воздухе на 2–3 дня, коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 дня. Для образования дыма использовать душистое смолистое сырье.

Копченая ветчина сухого посола с чесноком

Ингредиенты

10 кг свинины, 100 г сахара, 10 зубчиков чеснока, 500 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть. Чеснок очистить, промыть и растолочь, смешать с сахаром и солью. Полученной смесью натереть куски свинины и уложить их в посолочную емкость. Установить пресс и убрать в прохладное место на 3 недели. В течение этого времени

куски мяса следует регулярно перекладывать сверху вниз. Сок слить, куски мяса оставить в емкости для досаливания еще на 4 дня. После залить холодной водой и вымачивать 14 часов, подсушить в хорошо проветриваемом помещении на 1 день. Коптить холодным способом в течение 2 недель. Если для дымообразования в последние дни копчения использовать ветки можжевельника, то готовую ветчину можно будет хранить дольше.

Копченая ветчина сухого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины, 400 г ягод можжевельника, 100 г сахара, 500 г соли.

Способ приготовления

Куски мяса промыть и просушить. Ягоды можжевельника растереть с солью и сахаром, полученной смесью натереть куски мяса. Уложить мясо в посолочную емкость (шкуркой вниз), установить пресс и убрать в прохладное место на 2–3 недели.

Сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3–4 дня. Затем залить куски мяса водой и вымачивать 14 часов. После этого достать и промыть, подвесить для выветривания в сухом помещении.

Коптить холодным способом в течение 2–3 недель, делая перерывы на 2 дня. В последние дни копчения добавить для дымообразования можжевеловые ветки.

Маринование и мочение

Острая приправа из смородины

Ингредиенты

1 кг смородины, 100 г сахара, несколько горошин душистого перца, 8-10 бутонов гвоздики, зелень петрушки и эстрагона, 20 г соли.

Способ приготовления

Смородину перебрать, промыть и отжать сок с помощью соковыжималки, добавить сахар и соль и уварить до 1/3 объема.

Перец, гвоздику и мелко нарезанную зелень уложить на дно банок и залить кипящим смородиновым соком. Простерилизовать и герметично закрыть.

Смородина в сладком маринаде

Ингредиенты

1 кг смородины, 5 мл столового уксуса, 300 г сахара, 2–3 бутона гвоздики, молотая корица.

Способ приготовления

Веточки с ягодами помыть, просушить и уложить в банки. Нагреть уксус и добавить сахар. Залить смородину горячим маринадом, добавить специи, герметично закрыть.

Соки, компоты и сиропы

Компот из ежевики

Ингредиенты

1 кг ежевики, 3 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить и уложить в банки. Растворить в 2 л кипящей воды сахар и залить ягоды. Простерилизовать и герметично закрыть.

Сироп из ежевики

Ингредиенты

1 кг ежевики, 500 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть и отжать сок. В сок добавить 200 мл воды и сахар, перемешать. Кипятить в течение 10 минут, разлить по банкам или бутылкам. Герметично закрыть.

Компот из земляники

Ингредиенты

1 кг земляники, 300–400 г сахара.

Способ приготовления

Землянику промыть, перебрать и плотно уложить в банки. Растворить в 1 л кипящей воды сахар. Землянику залить сиропом

так, чтобы ягоды были полностью погружены в него. Простерилизовать и герметично закрыть.

Клубничный сок

Ингредиенты

5 кг клубники, 3 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть, обсушить, очистить от чашелистиков и размять переложив в эмалированную емкость. Сок профильтровать. В отжатую массу дважды налить немного горячей воды и еще раз отжать. В сок добавить сахар, довести до кипения и разлить по банкам или бутылкам. Простерилизовать и герметично закрыть.

Варенья, повидла, джемы и желе

Желе ассорти из клубники и яблок

Ингредиенты

1 кг клубники, 250 г яблок,

1 кг сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть и измельчить. Клубнику промыть, очистить и измельчить. Добавить в пюре сахар. Массу варить до нужной консистенции и горячей разложить по банкам. Простерилизовать и герметично закрыть.

Клюквенный джем

Ингредиенты

1 кг клюквы, 1,5 кг сахара, 1 л воды.

Способ приготовления

Ягоды промыть и пробланшировать в 1 л кипящей воды. Достать ягоды, и растворить в воде сахар. Залить сиропом ягоды и варить на слабом огне до густой консистенции. Разложить джем по банкам и герметично закрыть.

Персиковое повидло

Ингредиенты

1 кг персиков, 300 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Персики вымыть, разрезать на половины, удалить косточки и несколько минут поварить в небольшом количестве воды. Протереть фрукты через сито. Переложить массу в эмалированную емкость, добавить сахар и варить на сильном огне 30 минут, помешивая. За несколько минут до окончания варки добавить лимонную кислоту. Разлить повидло в банки герметично закрыть и перевернуть.

Земляничный джем

Ингредиенты

1 кг земляники, 600 г сахара.

Способ приготовления

Землянику промыть, очистить и перебрать. 2/3 ягод переложить в эмалированную емкость, засыпать сахаром и варить на медленном огне. Когда масса начнет становиться прозрачной, добавить оставшиеся ягоды и продолжать варить. Переложить джем в банки и закрыть целлофаном.

Желе из земляники

Ингредиенты

1 кг земляники, 1,5 кг сахара, 15 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Землянику очистить от чашелистиков и промыть. Засыпать сахаром (500 г), перемешать и выдержать 10 часов. Полученный из земляники сок процедить, смешать с оставшимся сахаром, поставить на огонь и варить до густой консистенции. За несколько минут до окончания варки добавить лимонную кислоту. Желе разложить по банкам и герметично закрыть.

Вино

Вино «Майский сад»

Ингредиенты

2 л сливового варенья, 0,5 л яблочного варенья, 0,5 л абрикосового варенья, 25 г меда, 15 г лимонной цедры, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Сливовое, яблочное и абрикосовое варенье смешать, положить мед и измельченную лимонную цедру. Половину от общего количества развести в 5,5 л воды, добавить дрожжевую закваску и поставить бродить. Через 5–7 дней мезгу отжать и добавить 800 г варенья. Когда смесь перебродит, выложить в нее еще 450 г варенья и оставить на 2 недели. Затем развести в ней оставшееся варенье и снова поставить бродить на 4–6 недель. Каждый раз перед добавлением варенья сусло следует тщательно процеживать и отжимать.

Наливка быстрого приготовления

Ингредиенты

1 л водки, 300 г ягод (смородина, вишня, малина, слива, рябина и т. п.), 200 г сахарного песка.

Способ приготовления

Ягоды промыть, положить в керамический горшок и залить водкой. Сосуд накрыть сверху пергаментной бумагой, проколов в ней несколько дырочек, и горшок поставить в духовой шкаф на 1 час. По истечении часа наливку слить, процедить через сито, добавить сахар.

Наливка из черной смородины

Ингредиенты

1 л водки, 1,5 кг черной смородины, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления Черную смородину промыть и растолочь, уложить в марлевый мешок, чтобы стек сок.

Растворить в 1 л кипящей воды сахар. Добавит в сироп сок и прокипятить. Снять с огня и налить водку. Смесь опять поставить на огонь, непрерывно помешивая. Нагревать пока наливка не загустеет. Напиток охладить и разлить по бутылкам.

Ликер вишневый

Ингредиенты

1 л водки, 2 кг вишни, 1 кг сахарного песка, 6 бутонов гвоздики, 4 г ванилина, 10 г корицы, 1 мускатный орех.

Способ приготовления

Вишню промыть и удалить косточки. Переложить в бутыль и засыпать сахаром. Добавить в бутыль специи и ванилин и выставить ее на солнце. Выдерживать в течение 8-10 дней. Затем в бутылки влить водку и настаивать еще 4 недели. Готовый ликер поцедить и разлить по бутылкам.

Сиреневый мед

Ингредиенты

3 л меда, 60 г свежих цветков сирени, 10 г можжевеловых ягод, 5 г хмеля, 3 г корицы.

Способ приготовления

Развести мед 6 л теплой водой, добавить цветки сирени, хмель, можжевеловые ягоды и корицу, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 ˚С, перелить в емкость для брожения. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1 год.

Мед «Хмельной»

Ингредиенты

2,5 л меда, 10 г хмеля, 6 г можжевеловых ягод, 3 г корицы, 1,5 г валерианового корня, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 7,5 л теплой водой, добавить хмель, можжевеловые ягоды, корицу и валериановый корень, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 ˚С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на

второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным.

Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1 года.

Грушево-яблочный мед

Ингредиенты

3 л меда, 6 л воды, 1,3 л грушевого сока, 400 мл яблочного сока, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 6 л теплой водой, добавить соки, кипятить, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать 1–6 лет.

Литва

Маринование, соление, квашение и мочение

Свекла, квашенная с морковью

Ингредиенты

1 кг свеклы, 1 кг моркови, 300 г лука, 45–55 г соли.

Способ приготовления

Свеклу, морковь и лук очистить, помыть, мелко нарезать. Уложить все в емкость для засолки, добавить соль и перемешать. Выдержать под прессом при комнатной температуре 10–12 часов, периодически прокалывая деревянной палочкой. Слить сок, добавить в него 500 мл воды и соль, довести до кипения и горячим (не менее 70 °С) рассолом залить овощи. Сверху вновь поместить пресс, накрыть емкость крышкой и убрать в прохладное место.

Простая приправа из болгарского перца

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Болгарский перец очистить от семян и промыть. Пропустить через мясорубку и смешать с солью. Уложить, плотно утрамбовывая, в банку, закрыть полиэтиленовой крышкой и убрать в холодное место на хранение.

Приправа из болгарского перца со специями

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г лука, 5–6 зубчиков чеснока, 50 г корня петрушки, 50 г зелени петрушки, 50 г сахара, 60 г соли.

Способ приготовления

Лук, чеснок и корень петрушки очистить и промыть. Перец очистить от семян, промыть и пропустить через мясорубку вместе с луком, чесноком и корнем петрушки. Зелень петрушки промыть, просушить, измельчить и добавить к общей массе. Все посолить, добавить сахар, тщательно перемешать и уложить в банки, утрамбовывая до выделения сока. Накрыть марлей и крышкой с грузом, оставить при комнатной температуре на 12 часов. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Соленый, фаршированный зеленью болгарский перец

Ингредиенты

1 кг болгарского перца, 100 г зелени укропа, петрушки и сельдерея, 60 г сахара, 2–3 лавровых листа, 4–5 горошин черного перца, 50 г соли.

Способ приготовления

Перец вымыть, очистить от семян и плодоножек. Зелень

укропа, петрушки и сельдерея промыть, просушить и измельчить, смешать с сахаром и солью, 1/3 смеси нафаршировать перец. Перец уложить в эмалированную емкость вертикально отверстиями вверх, пересыпать оставшейся смесью, накрыть марлей и положить сверху небольшой груз. Оставить при комнатной температуре. Через 8–10 часов слить выделившийся сок. Перец переложить в банки. К сока добавить равное количество воды, положить лавровый лист и горошины черного перца, кипятить на медленном огне 10 минут. Рассол процедить, охладить и залить им перец. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой и убрать в прохладное место.

Моченые патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 1 кг яблок, 3 вишневых листа, 3 листа черной смородины, 3 листа лимонника, 45 г сахара, 15 г ржаной муки, 25 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, разрезать на 4 части. Яблоки вымыть, очистить и нарезать дольками. Уложить патиссоны и яблоки слоями в посолочную емкость, перекладывая листьями черной смородины, вишни и лимонника. Растворить в 1,5 л кипящей воды соль и сахар, немного охладить и добавить ржаную муку, залить патиссоны и яблоки. Положить сверху марлю, деревянный кружок с прессом и убрать в прохладное место.

Квашеные патиссоны

Ингредиенты

1 кг патиссонов, 200 г моркови, 150 г корня сельдерея, 150 г лука, 100 г зелени укропа, 50 г сахара, 80 г соли.

Способ приготовления

Патиссоны вымыть, обсушить. Разрезать на 2 части, удалить семена. Морковь и корень сельдерея очистить, вымыть и натереть на терке. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Зелень укропа промыть, просушить и измельчить. Овощи смешать, добавить 20 г соли. Полученной массой начинить патиссоны, плотно соединить половинки и уложить в посолочную емкость. В 1 л кипящей воды растворить оставшуюся соль и сахар. Рассолом залить патиссоны, установить пресс и через 5 дней убрать в холодное место.

Салаты и закуски

Овощной салат

Ингредиенты

1 кг зеленых помидоров, 1 кг болгарского перца, 1 кг моркови, 1 кг репчатого лука, 100 мл растительного масла, 20 мл уксусной эссенции, 200 г сахара, 100 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, крупно нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь вымыть, очистить, нарезать кружочками. Болгарский перец, лук и морковь бланшировать в течение 3 минут, добавить помидоры, кипящее растительное масло, уксусную эссенцию, соль, сахар, нагревать в течение 20 минут, разложить по банкам. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из квашеной капусты с яблоками и свеклой

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г свеклы, 500 г яблок, 40 г сахара, 40 г соли.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, очистить, нарезать соломкой. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать соломкой. Капусту смешать со свеклой и яблоками, плотно уложить в банки.

Для приготовления рассола 1 л воды довести до кипения, добавить сахар и соль, кипятить 1 минуту. Маринад влить в банки. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из моркови, чеснока и яблок

Ингредиенты

500 г моркови, 500 г яблок кислых сортов, 30 г чеснока, 80–100 г сахара, 10 мл 6%-ного уксуса, 60–80 г соли.

Способ приготовления

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Чеснок очистить, промыть, измельчить. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, натереть на крупной терке. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить соль, сахар, уксус, кипятить 2 минуты. Морковь, чеснок и яблоки перемешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Зелень

Соление

Малосольные стебли чеснока

Ингредиенты

1 кг стеблей чеснока, 4–5 листьев черной смородины, 3 листа вишни, 1/2 корня хрена, 100 г зелени укропа, перец по вкусу, 60–70 г соли.

Способ приготовления

Стебли чеснока перебрать, промыть, нарезать кусочками длиной 10 см. Корень хрена натереть на мелкой терке. Зелень укропа промыть, просушить, мелко нарезать и смешать с хреном и чесноком. Уложить все в банку, перекладывая листьями черной смородины и вишни. Растворить в 1 л кипящей воды соль, добавить перец. Остудить рассол до 50 °С, залить чеснок, накрыть банку марлей, сложенной в 2–3 слоя, и оставить при комнатной температуре на 5 дней. Закрыть банку полиэтиленовой крышкой.

Грибы

Маринование, соление

Грибы в кисло-сладком маринаде

Ингредиенты

1 кг грибов, 200 г репчатого лука, 100 г моркови, 10 г лимонной кислоты, 2 лавровых листа, сухая горчица и перец по вкусу, 100 мл 6%-ного уксуса, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть, крупно нарезать, бланшировать 3–5 минут в 100 мл воды с добавлением 10 г соли и лимонной кислоты. Положить в банки лавровые листья, сверху выложить грибы, добавить горчицу и перец. Лук очистить, вымыть, нарезать кольцами. Морковь очистить, вымыть, нарезать кружками. Выложить овощи на грибы. Довести до кипения 150 мл воды, добавить соль, уксус, залить в банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Грибы, соленные горячим способом

Ингредиенты

1 кг грибов, 1–2 лавровых листа, 2–3 листа черной смородины, 30 г зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, горошины черного перца по вкусу, 180 г соли.

Способ приготовления

Грибы промыть. Довести до кипения 3 л воды, добавить 150 г соли. Варить грибы, пока не опустятся на дно. Откинуть на дуршлаг и остудить. Переложить грибы в банку, пересыпая оставшейся солью и перекладывая листьями смородины, лавровым листом, зеленью петрушки, чесноком и черным перцем. Закрыть полиэтиленовой крышкой. Выдержать 30–35 дней на холоде.

Соление

Сало, соленное в рассоле со специями

Ингредиенты

1 кг сала (шпик), 0,5 г порошка душистого перца, 0,5 г кардамона, 0,5 г майорана, 1 л воды, 1–2 лавровых листа, 2 г красного молотого перца, 500 г соли.

Способ приготовления

Сало промыть, нарезать крупными кусками, каждый надрезать, положить в емкость. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль, лавровые листья и перец. Залить сало рассолом и варить в течение 3–4 минут, затем снять с огня, накрыть крышкой и выдержать при комнатной температуре 3–4 дня. Сало достать из рассола, просушить, пересыпать смесью из кардамона, майорана и порошка душистого перца. Завернуть каждый кусок в полотно, обвязать и убрать в холодное место (оптимальная температура хранения 0 °С) на 2 недели.

Окунь, соленный со специями

Ингредиенты

1 кг окуней, 2–3 лавровых листа, 3 г кардамона, 2 г гвоздики, 5 г перца, 200 г соли.

Способ приготовления

Окуней очистить от чешуи, отрезать плавники и хвост, выпотрошить, разрезать на 2 части и удалить кости. Обсушить, натереть филе смесью из соли и специй. Уложить в посолочную емкость, плотно закрыть и убрать в прохладное место на 10–14 дней. Периодически (2–3 раза в неделю) емкость переворачивать.

Соленая горбуша

Ингредиенты

1 кг горбуши, 25 г сахара, перец по вкусу, 50 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, отрезать голову и хвост, выпотрошить и удалить кости, насухо вытереть бумажной салфеткой, натереть смесью из сахара, соли и перца. Очень плотно завернуть в чистую хлопчатобумажную салфетку, предварительно увлажненную кипяченой водой. Затем завернуть в полотенце, перетянуть нитью, уложить в полиэтиленовый пакет, завернуть еще в бумагу и убрать в морозильную камеру. Через 3–4 недели рыба будет готова к употреблению.

Соленые куры

Ингредиенты

3 тушки гусей, 100 г селитры, 500 г можжевельника

(сушеного), 4–5 лавровых листьев, 5 г корицы, 5 г кардамона, 3 г гвоздики, 50 г красного молотого перца, 250 г соли.

Способ приготовления

Тушки промыть, вытереть досуха, разрезать на 4 части.

На дно посолочной емкости положить часть лавровых листьев и добавить немного специй (использовать 1/2 часть).

Остальные специи смешать, истолочь в порошок, натереть куриное мясо полученной смесью (оставить половину).

Уложить мясо в емкость, добавляя послойно лавровый лист и пересыпая оставшейся смесью из специй. Накрыть крышкой с прессом и убрать в холодное место на 3–4 недели.

Копчение

Копченая ветчина мокрого посола с можжевеловыми ягодами

Ингредиенты

10 кг свинины, 250 г ягод можжевельника, 50 г сахара, 300 г соли.

Способ приготовления

Куски ветчины промыть, просушить, натереть 100 г соли и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника. В 7 л кипящей воды растворить оставшуюся соль и сахар, охладить и залить рассолом мясо. Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить холодным способом в течение 1,5 недель, добавляя в конце процедуры можжевеловые ветки.

Копченая ветчина со специями

Ингредиенты

10 кг свинины (задняя часть), 50 г сахара, 4–5 зубчиков чеснока, 5 лавровых листьев, 5 г черного молотого перца, 5 г красного молотого перца, 3 г гвоздики, 2 г корицы, 300 г соли.

Способ приготовления Чеснок очистить и промыть, истолочь с лавровыми листьями, солью, сахаром и специями. Приготовленной смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость жировой частью вниз, установить пресс и убрать в прохладное место, регулярно, через каждые 2–3 дня, перекладывая верхние куски на дно емкости. Через 3 недели сок слить, мясо оставить для досаливания еще на 3 дня. Соленую ветчину залить водой и вымачивать 14 часов. Промыть, подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 4 дня. Коптить холодным способом в течение 1–1,5 недель. Для дымообразования использовать древесные опилки, на которые сверху нужно сыпать при каждом копчении щепотку черного молотого перца.

Копченая ветчина мокрого посола с кориандром

Ингредиенты

10 кг свинины, 50 г сахара, 100 г зерен кориандра, 350 г соли.

Способ приготовления

Куски ветчины уложить в посолочную емкость. Довести до кипения 5 л воды, добавит соль, сахар и зерна кориандра, прокипятить 1–2 минуты. Залить рассолом мясо. Емкость с мясом накрыть марлей, сложенной в 2–3 слоя, и убрать в прохладное место на 1,5–2 недели. Спустя положенное время куски мяса достать, промыть, подвесить в сухом помещении для просушивания, а через 24 часа приступить к копчению. Коптить холодным способом в течение 2 недель, затем выветривать еще 2–3 дня.

Вино

Мед с шиповником

Ингредиенты

3 л меда, 35 г корней шиповника, 30 г плодов шиповника, 10 г зверобоя, 7 г хмеля, 5 г мяты перечной, 2 г корицы, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 6 л теплой водой, добавить соки, кипятить, с добавлением пряностей, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать не менее 1 года.

Вино «Ветер перемен»

Ингредиенты

2 л клюквенного сока, 2 л клубничного сока, 2 л сока из голубики, 2 яблочного сока, 1,5 л земляничного сока 1,5 кг сахарного песка.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость, перемешать и оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. После начала брожения смесь процедить, залить в бочку или бутыль и выдержать 24 часа. Добавить в купаж сахар. Через 2–3 дня перелить купаж в бутыль или бочку на 3/4 объема. Закрыть бутыль ватной пробкой и выдержать в теплом месте 1 месяц. Вино снять с осадка, закупорить и выдержать еще месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закрывая. Через месяц вино готово к употреблению.

Грузия

Маринование

Чеснок в маринаде

Ингредиенты

1 кг чеснока, 300 г красного сладкого перца, 3 лавровых листа, 200 мл 9%-ного уксуса, 15 г соли.

Способ приготовления

Перец промыть, очистить от семян и нарезать. Чеснок очистить, промыть и уложить в банки, перекладывая слоями красного сладкого перца. Довести до кипения 1 л воды, добавить соль и уксус. Овощи залить маринадом, простерилизовать и герметично закрыть.

Чеснок, маринованный в свекольном соке

Ингредиенты

1 кг чеснока, 1 л воды, 50 г сахара, 100 г 9%-ного уксуса, 1 кг свеклы, 50 г соли.

Способ приготовления

Свеклу натереть на терке, добавить 500 мл воды, отжать через сито. Довести до кипения 1 л воды, добавить свекольный сок, сахар, уксус и соль. Чеснок очистить, промыть и бланшировать 2–3 минуты, промыть холодной водой, уложить в банки, залить горячим маринадом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Салаты и закуски

Соте из баклажанов

Ингредиенты

1 кг баклажанов, 400 г помидоров, 200 г моркови, по 15 г корней петрушки и сельдерея, 50 г репчатого лука, по 5 г зелени укропа и петрушки, 30 г сахара, 10 г муки, 200 мл растительного масла, по 2 горошины душистого и черного перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Баклажаны вымыть и обрезать с концов, нарезать кружочками толщиной 1,5–2 см и обжарить на растительном масле до полуготовности. Лук очистить, промыть, нарезать кольцами и обжарить до золотистого цвета на растительном масле. Коренья очистить, промыть, нарезать соломкой и тушить в растительном масле до полуготовности. Зелень промыть, просушить и мелко нарезать. Обжаренные лук и коренья смешать с нарезанной зеленью и посолить. Помидоры промыть, приготовить томатное пюре, добавить соль, сахар, черный и душистый перец, муку и проварить несколько минут. Немного соуса налить на дно банок, уложить поджаренные баклажаны – до половины банок, сверху

выложить слой лука с кореньями и зеленью, снова баклажаны и в конце залить все томатным соусом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Аджика

Ингредиенты

1 кг красных твердых помидоров, 100 г горького перца, 200 г чеснока, 300 г красного болгарского перцев, 100 г корня хрена, 400 г зелени петрушки, 200 г укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Все ингредиенты очистить и вымыть. Петрушку и укроп мелко нарезать, а овощи пропустить через мясорубку, смешать, добавить соль. Простерилизовать и герметично закрыть.

Кетчуп

Ингредиенты

1 кг помидоров, 50 г репчатого лука, 50 г сахара, 50 мл 9%-ного уксуса, 2–3 горошины черного перца, 2 г гвоздики, 2 г горчичного семени, кусочек корицы, 1 г семян сельдерея, 10 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, промыть и мелко нарезать. Помидоры промыть и нарезать дольками. Разварить помидоры и лук глубокой кастрюле под крышкой. Полученную массу протереть через сито и уварить в 2 раза. Пряности положить в мешочек из марли и опустить в кипящую массу. Добавить соль, сахар, уксус и варить смесь 5–7 минут, пряности вынуть, кетчуп разлить по банкам или бутылкам и герметично закрыть.

Грибы

Маринование

Маринованные шампиньоны

Ингредиенты

10 кг шампиньонов, 80 мл 70 %-ной уксусной эссенции, 3 г лимонной кислоты, 10 лавровых листьев, 1 г корицы, 20 горошин душистого перца, 6 бутонов гвоздики по вкусу, 600 г соли.

Способ приготовления

Грибы вымыть, очистить, бланшировать в течение 3 минут в подсоленной (30 г) воде, положить в эмалированную кастрюлю. Залить водой (3 л), добавить уксусную эссенцию (20 мл), соль (170 г) и варить в течение 10–15 минут. Для приготовления маринада 2 л воды довести до кипения, добавить оставшиеся уксусную эссенцию и соль, лавровые листья, лимонную кислоту, корицу, перец горошком, гвоздику, кипятить 5 минут. Грибы переложить в банки, залить маринадом, закрыть полиэтиленовыми крышками, поставить на хранение в прохладное место.

Рыба и мясо

Маринование, соление, консервирование

Индейка в маринаде

Ингредиенты

1 кг мяса индейки, 50 г моркови, 50 г репчатого лука, 500 мл столового уксуса, по 20 г петрушки и сельдерея, 2–3 г перца, 1–2 лавровых листа, 10 г мускатного ореха, 2 г гвоздики, 40 г соли.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать и запечь в духового шкафу. Отделить мясо от костей, нарезать ломтиками, остудить и уложить в банки. Морковь и лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Нагреть уксус, добавить петрушку, сельдерей, перец, лавровый лист, мускатный орех, гвоздику и соль. Добавить в маринад морковь с луком и залить в банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Паштет мясной

Ингредиенты

1 кг свинины, 1,2 кг телятины, 800 г свиного шпика, 800 г свиной печени, 2–3 яйца, 400 г репчатого лука, 400 г черствого хлеба, 10–12 горошин душистого перца, 4 лавровых листа, 60 г соли.

Способ приготовления

Свиной шпик нарезать небольшими кусочками и вытопить жир. Свинину и телятину промыть, нарезать небольшими кусками и обжарить в жире. Лук очистить, промыть и мелко нарезать. Переложить мясо в чугунную емкость, добавить 400 мл воды, лук, соль, перец и лавровый лист. Мясо тушить до готовности. Свиную печень промыть, нарезать и обжарить в смальце. В соке, образовавшемся после тушения мяса, замочить черствый хлеб. Мясо, печень и хлеб два раза пропустить через мясорубку. В фарш добавить яйца и соль и перемешать. Готовый паштет разложить по банкам и простерилизовать. Повторить эту процедуру еще раз через сутки. Банки герметично закрыть.

Малосольная рыба со специями

Ингредиенты

1 кг рыбы, 10 г сахара, 2 г перца, 2–3 лавровых листа, 80 г соли.

Способ приготовления

Рыбу очистить и промыть. В подготовленных тушках сделать надрез вдоль всей длины со стороны спинки. Удалить голову и внутренности, отрезать хвост и плавники, кожу и чешую оставить. Протереть тушки изнутри бумажной салфеткой или полотенцем. Приготовить смесь из соли, перца и сахара. Натереть рыбу этой

смесью, уложить в посолочную емкость брюшком вниз, добавив лавровые листья. Установить пресс и убрать в холодное место на 5–6 часов, после чего переложить верхние тушки вниз и снова оставить на холоде на 3–4 часа.

Копчение

Кровяные колбасные шарики

Ингредиенты

500 г свиного жира (почечного), 500 мл свиной крови, 1,2 кг ржаной муки, 5 г красного молотого перца, 20 г соли.

Способ приготовления

Свиной жир измельчить, добавить кровь, соль и перец, всыпать ржаную муку и замесить тесто. Сделать из теста шарики диаметром 5–7 см, опустить в кипящую подсоленную воду (на 1 л воды 10 г соли) на 15–20 минут, охладить и убрать в холодное место. Перед подачей обжарить шарики на сливочном масле.

Ливерная колбаса вареная

Ингредиенты

1 кг телячьей печени, 250 г белого хлеба, 120 г репчатого лука, 200 г шпика, 150 г кишок, корица, гвоздика, кардамон, черный молотый перец, красный молотый перец, соль.

Способ приготовления Кишки промыть и замочить на 3 часа в холодной подсоленной воде (на 1 л воды 10 г со-ли). Лук очистить, промыть и отварить. Телячью печень отварить в подсоленной воде со специями (на 1 л воды 6 г соли, по 1 г корицы, красного молотого и черного молотого перца, гвоздики, кардамона). Отваренную печень истолочь, протереть через сито вместе с луком и белым хлебом, добавить соль, специи, немного бульона, в котором варилась печень, вновь протереть через решето. Шпик мелко нарезать и добавить к фаршу. Все тщательно перемешать и начинить подготовленные кишки. Перетянуть суровой ниткой, наколоть в нескольких местах, повесить в сухом и проветриваемом помещении на 24 часа, затем варить в течение 1 часа.

Фрукты и ягоды

Конфитюр из целых персиков

Ингредиенты

1 кг персиков, 300 г сахара, 3 г лимонной кислоты.

Способ приготовления

Довести до кипения 100 мл воды, растворить сахар. Персики промыть и опустить в сироп.

Довести до кипения и варить около 10 минут. Снять с огня и выдержать несколько часов.

Варить до готовности, перед окончанием варки добавить лимонную кислоту.

Лимонные кружки в сахаре

Ингредиенты

1 кг лимонов, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, нарезать кружками толщиной 5–6 мм. Насыпать на дно банки сахар. Лимонные кружки уложить в банку, пересыпая каждый слой сахаром. Наполнить банку доверху и присыпать сахаром. Банку закрыть и оставить при комнатной температуре на 5–7 дней. Банку следует переворачивать 2–3 раза в день. После полного растворения сахара и оседания лимонов в банку добавить свежие дольки, пересыпанные сахаром.

Соки и компоты

Сок из апельсинов (1-й вариант)

Ингредиенты

1 кг апельсинов, 200–300 г сахара.

Способ приготовления

Апельсины вымыть, нарезать, не удаляя кожуру, уложить в эмалированную емкость, налить 700 мл воды и варить на медленном огне в течение 25–30 минут. Сок слить и профильтровать через сложенную в несколько слоев марлю. Апельсиновый сок налить в эмалированную емкость, всыпать сахар и прокипятить 10 минут. Сок разлить в банки, герметично закрыть и перевернуть.

Компот из клубники без воды

Ингредиенты

1 кг клубники, 200 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды промыть и очистить от чашелистиков, переложить эмалированную емкость и засыпать сахаром. Через 8–10 часов ягоды разложить по банкам, залить выделившимся соком. Простерилизовать и герметично закрыть.

Варенье, цукаты

Варенье из мандаринов

Ингредиенты

1 кг мандаринов, 900 г сахара.

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить и варить в воде 4–5 часов до готовности. Довести до кипения 700 мл воды и растворить 300 г сахара. Остудить апельсины, нарезать кусочками и залить сиропом, выдержать 1 день. Сироп слить и всыпать в него 100 г сахара, довести до кипения и, немного остудив, залить мандарины. Снова оставить на 1 день. Эту процедуру повторить четыре раза. Варенье разложить по банкам, закрыть полиэтиленовыми крышками или плотной бумагой и обвязать шпагатом.

Цукаты из мандариновых корок

Ингредиенты

1 кг мандариновых корок, 1,5 кг сахара, сахарная пудра.

Способ приготовления

Кожуру мандарина нарезать, положить в кастрюлю, влить воду и оставить на 5 дней. В течение этого времени нужно периодически доливать свежую воду. Подготовленные корки варить в воде (в эмалированной емкости) до размягчения. Растворить в 1 л кипящей воды сахар. Залить сиропом корки, варить до тех пор, пока сироп не загустеет. Вынуть мандариновые корки, остудить и положить рядами в банки, посыпая каждый ряд сахарной пудрой. Банки герметично закрыть.

Варенье из винограда по-грузински

Ингредиенты

1 кг винограда, 1 кг сахара, ванильный сахар.

Способ приготовления

Ягоды снять с кистей, промыть. Растворить в 200 мл кипящей воды сахар. Ягоды опустить в горячий сироп и выдержать 30 минут, затем варить на слабом огне до полной готовности. Перед тем как снять с огня, добавить в варенье ванильный сахар на кончике ножа. Варенье переложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Вино

Вино из сельдерея

Ингредиенты

2,5 кг корней сельдерея, 1,5 кг сахарного песка, сок 1 лимона, сок 2 апельсинов, 25 г имбиря, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Корни сельдерея вымыть, очистить и нарезать мелкими кусочками. Воду довести до кипения, залить сельдерей, добавив

имбирь. Отстаивать в течение 4 дней. Лимонный и апельсиновый соки соединить и вместе с сахаром и дрожжевой закваску добавить к сельдерею. Поставить бродить при температуре 20 °С. Перебродившее сусло перемешать, дать отстояться в течение 3 дней, после чего процедить и залить в бочку. Выдержать 10–12 месяцев. Вино разлить по бутылкам, закупорить и хранить в прохладном темном месте.

Вино из ревеня

Ингредиенты

4 л сока ревеня, 1,5 кг сахара, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Черешки ревеня промыть и нарезать мелкими кусочками. Добавить 1,5 л воды и варить до готовности. Мезгу спрессовать вместе с водой, в которой она варилась. Полученный сок смешать с 2,5 л воды и сахаром. Оставить на 4 дня, после чего добавить дрожжевую закваску и поставить бродить (оптимальная температура брожения – 18–24 °С). По окончании процесса брожения перемешать и отстаивать в течение 3 дней. Затем сусло отфильтровать и залить в бочку на 8–9 месяцев. Готовое вино разлить по бутылкам и плотно их закупорить.

Вино из кабачков

Ингредиенты

3 кг кабачков, 1,5 кг сахара, сок 3 лимонов, 50 г имбиря, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и нарезать мелкими ломтиками. Воду вскипятить и залить кабачки, добавить имбирь. Дать отстояться под грузом в течение 6 дней (груз ежедневно увеличивать). Добавить сахар, лимонный сок и дрожжевую закваску. Поставить бродить в теплое место на 7–10 дней. По окончании процесса брожения сусло перемешать и отстаивать в течение 3 дней, после чего отфильтровать и залить в бочку. Выдержать 10–12 месяцев. Разлить его по бутылкам, закупорить и поставить на хранение в темное прохладное место.

Армения

Соление

Засолка стручковой фасоли

Ингредиенты

1 кг стручковой фасоли, 70–80 г соли.

Способ приготовления

Стручковую фасоль очистить от волокон, просушить и плотно уложить в посолочную емкость.

Приготовить рассол, растворив в 500 мл кипящей воды соль. Залить фасоль горячим (70 °С) рассолом, накрыть марлей, сложенной в 2 слоя, установить сверху груз и через 2 дня убрать в холодное место.

Засолка фасоли

Ингредиенты

1 кг фасоли, 90 г соли.

Способ приготовления

Молодую фасоль очистить от стручков и перебрать, промыть и бланшировать 3–4 минуты. Переложить в банки, пересыпая каждый слой в 1 см солью, сверху также покрыть слоем соли. Закрыть полиэтиленовой крышкой.

Засолка горошка без рассола

Ингредиенты

1 кг зеленого горошка, 80 г соли.

Способ приготовления

Горошек очистить, перебрать, промыть, бланшировать 2–3 минуты. Переложить в эмалированную емкость, остудить, добавить соль (60 г) и перемешать. Уложить в банку, сверху насыпать слой оставшейся соли, банку закрыть полиэтиленовой крышкой.

Зелень

Соление

Побеги чеснока с солью

Ингредиенты

1 кг побегов чеснока, 100 мл растительного масла, 200 г соли.

Способ приготовления

Побеги чеснока очистить, промыть, просушить, нарезать кусочками длиной 1–2 см. Перемешать с солью и уложить в подготовленную для засолки емкость. Плотно утрамбовать до выделения сока. Положить на побеги деревянный кружок. Сверху на сок аккуратно, не смешивая, налить растительное масло слоем 2 см. Банку закрыть полиэтиленовой крышкой.

Маринование

Рыба под томатным маринадом

Ингредиенты

1 кг рыбы, 100 мл растительного масла, 100 г моркови, 50 г репчатого лука, 1 лавровый лист, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу, 150 мл 6%-ного уксуса, 70 г томатное пюре, 30 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, очистить от чешуи, удалить кости и нарезать мясо кусками. Посолить, поперчить и обвалять в муке, обжарить на растительном масле.

Морковь и лук очистить, промыть и нарезать кружками и кольцами. Довести до кипения 150 мл воды, добавить уксус, томатное пюре, сахар, нарезанные морковь, лук и зелень. Обжаренную рыбу разложить по банкам и залить кипящим маринадом. Банки герметично закрыть.

Маринованная рыба

Ингредиенты

1 кг рыбы, 1 л столового уксуса, 300 г моркови, 100 г репчатого лука, 50 г зелени петрушки.

Способ приготовления

Морковь промыть, очистить, отварить и натереть на терке. Лук очистить, промыть и нарезать кольцами. Петрушку промыть и просушить. Нагреть уксус. Рыбу очистить, выпотрошить, промыть, опустить в уксус и вскипятить. Отваренную рыбу уложить в банки плотными рядами, перекладывая ее морковью, петрушкой и луком. Залить уксусом. Банки герметично закрыть.

Копчение

Копченая ветчина по-грузински

Ингредиенты

10 кг свинины, 20 г сахара, 3 зубчика чеснока, 4 лавровых листа, 20 г кориандра, 350 г соли.

Способ приготовления

Куски ветчины промыть, просушить, натереть 100 г соли и уложить в посолочную емкость, перекладывая ягодами можжевельника. В 7 л кипящей воды растворить оставшуюся соль и сахар, добавить лавровый лист, чеснок, кориандр, остудить и залить рассолом мясо. Убрать в прохладное место на 2 недели, периодически перекладывая куски мяса сверху вниз. Затем достать их из рассола, промыть, подвесить для просушивания в хорошо проветриваемом помещении на 24 часа. Коптить

холодным способом в течение 1,5 недель, добавляя в конце процедуры еловые и сосновые шишки.

Фрукты и ягоды

Соки и компоты

Сироп ягодный

Ингредиенты

1 кг красной смородины, 30 мл сока черной смородины или малины, 1 кг сахара.

Способ приготовления

Ягоды красной смородины очистить и промыть, размять деревянным пестиком, добавить 100 г сахара, перемешать и на 3–4 дня поставить в холодильник. Полученную массу переложить в тканевый мешочек и дать соку стечь.

Сок смешать с оставшимся сахаром, добавить сок черной смородины или малины и довести до кипения.

Сироп разлить по банкам, герметично закрыть и перевернуть.

Сироп из лимонов и апельсинов

Ингредиенты

1 кг лимонов, 200 г апельсинов, 0,5 кг сахара.

Способ приготовления

Лимоны и апельсины вымыть, выжать сок и перемешать.

Добавить сахар и размешать. Разлить по бутылкам, плотно закрыть.

Сироп из лимонов

Ингредиенты

1 кг лимонов, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, выжать сок, процедить через марлю и отстоять. Сок вылить в емкость из огнеупорного стекла и добавить сахар. Емкость поставить на медленный огонь и непрерывно помешивать, пока сахар не растворится. Сироп остудить и процедить. Разлить по банкам и герметично закрыть.

Сок из лимонов

Ингредиенты

1 кг лимонов, 300–400 г сахара.

Способ приготовления

Лимон вымыть, нарезать дольками, переложить в паровую соковарку слоями, пересыпая каждый слой сахаром. Варить в течение 5 минут. Сок налить в горячие сухие банки, герметично закрыть, перевернуть вверх дном.

Варенье, цукаты

Варенье «Царское»

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 1,5 кг сахара, вишневые листья.

Способ приготовления

Ягоды крыжовника перебрать, удалить плодоножки, промыть. На каждой ягоде сделать небольшой надрез, через который удалить семена. Крыжовник снова промыть, сложить в эмалированную емкость, перекладывая вишневыми листьями и залить холодной водой на 5–6 часов. Растворить в 400 мл кипящей воды сахар. Крыжовник опустить в кипящий сироп. Ягоды выдержать в сиропе около 3–4 часов. Варить в 2–3 приема по 5–7 минут каждый. После каждой варки варенье необходимо охлаждать и не накрывать. Варенье разложить по банкам и герметично закрыть.

Варенье из мандаринов

Ингредиенты

1 кг мандаринов, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Мандарины вымыть, выдержать в воде, нагретой до 80–9 °С, не менее 5 минут, остудить. Мандарины надрезать и разделить на половинки. Растворить в 150 мл горячей воды сахар. Опустить в горячий сироп мандарины и варить при слабом кипении до готовности. Варенье остудить и разложить по банкам. Закрыть полиэтиленовыми крышками.

Цукаты из мякоти мандаринов

Ингредиенты

1 кг мандаринов, 1,2 кг сахара.

Способ приготовления

Мандарины вымыть, выдержать в воде, нагретой до 80–9 °С, не менее 5 минут, остудить. Разделить на дольки. Растворить в 300 мл горячей воды сахар. Залить горячим сиропом мандарины. Варить в первый раз на слабом огне 15 минут, снять с огня и выдержать 10 часов. Второй раз варить 15 минут на слабом огне и снова выдержать 10 часов. В третий раз мандарины варить до готовности, доведя в конце кипячения до температуры примерно 110 °С. Плоды вместе с сиропом выложить на сито или дуршлаг. Сиропу дать стечь, оставив мандарины на сите на 1,5–2 часа. Пропитанные сиропом дольки разложить на сите в один слой и подсушить в жарочном шкафу при температуре не выше 40 °С. Подсушенные дольки обсыпать мелким сахаром. После этого дольки еще раз подсушить в жарочном шкафу при той же температуре. Цукаты уложить в банки, герметично закрыть.

Персиковые цукаты

Ингредиенты

1 кг персиков, 400 г сахара.

Способ приготовления

Персики промыть и, разрезав на половинки, удалить

косточки. Растворить в 200 мл кипящей воды сахар. Фрукты опустить в кипящий сироп, довести до кипения, варить в течение 5–10 минут и снять с огня. Через 12 часов плоды аккуратно извлечь из сиропа, довести сироп до кипения и снова залить им персики. На третий день плоды в сиропе еще раз довести до кипения и отбросить на дуршлаг. Подсушенные фрукты обсыпать сахаром, разложить на противне, застланном бумагой, и подсушить в жарочном шкафу при температуре около 50 °С. Готовые цукаты хранить в банках или коробках, переложив каждый ряд бумагой.

Вино

Вино из лимонов

Ингредиенты

3 кг лимонов, 2,5 кг сахара, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Лимоны вымыть, нарезать ломтиками и залить 4,5 л кипяченой воды. Смесь настаивать в течение 3 дней. Сок процедить, добавить сахар и дрожжевую закваску и поставить в теплое место на 4–5 недель. После окончания бурного брожения молодое вино перемешать и отстоять в течение 3 дней. Вино перелить, не затрагивая осадка, и процедить. Вино закупорить и выдерживать несколько лет.

Вино из свеклы

Ингредиенты

2 кг свеклы, 1 кг сахара, 50 г имбиря, сок 2 лимонов, дрожжевая закваску.

Способ приготовления

Свеклу вымыть и нарезать кусочками. 3,5 л воды довести до кипения и залить свеклу, добавить имбирь. Оставить на 4 дня, после чего добавить дрожжевую закваску, сахар, лимонный сок и поставить бродить (оптимальная температура брожения – 18–24 °С). По окончании процесса брожения перемешать и отстаивать в течение 3 дней. Сусло отфильтровать и залить в бочку. Через 8–9 месяцев вино будет готово. Вино разлить по бутылкам и плотно их закупорить. Хранить в прохладном темном месте.

Вино «Древняя крепость»

Ингредиенты

4 л сока крыжовника, 2,5 л яблочного сока, 2,5 л грушевого сока, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость для брожения, перемешать, оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. Когда начнется брожение, смесь процедить, залить в бутыль или в бочку и оставить на

сутки. По истечении этого срока добавить в купаж сахарный песок. Через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, перелить купаж в бутыль или бочку, наполнив 3/4 объема емкости. Бутыль закрыть ватной пробкой и поставить в теплое место для брожения в течение 1 месяца. Молодое вино в бутыль или в бочку, не затрагивая осадка, плотно закупорить и оставить бродить еще на 1 месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закупоривая емкость с вином.

Вино «Горы Кавказа»

Ингредиенты

6 л алычового сока, 2 л абрикосового сока, 1,5 л сливового сока, 1,5 л персикового сока, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость для брожения, перемешать, оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. Когда начнется брожение, смесь процедить, залить в бутыль или в бочку и оставить на сутки. По истечении этого срока добавить в купаж сахарный песок. Через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, перелить купаж в бутыль или бочку, наполнив 3/4 объема емкости. Бутыль закрыть ватной пробкой и поставить в теплое место для брожения в течение 1 месяца. Молодое вино в бутыль или в бочку, не затрагивая осадка, плотно закупорить и оставить бродить еще на 1 месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закупоривая емкость с вином.

Азербайджан

Овощи

Маринование, соление, консервирование

Томаты с луком

Ингредиенты

1 кг томатов, 200 г лука, 150 мл растительного масла, 70 г соли.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Томаты вымыть, очистить и нарезать кружочками. Переложить в банки слоями и пересыпать солью. В наполненные овощами банки влить растительное масло, простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры, консервированные дольками в собственном соку

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 л томатного сока, 10–30 г сахара, 5–7 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть и нарезать дольками, после чего уложить в банки. Томатный сок довести до кипения, добавить соль и сахар и влить в банки. Простерилизовать и герметично закрыть.

Помидоры в яблочном соке

Ингредиенты

1 кг помидоров, 1 л яблочного сока, 30 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, проколоть в месте прикрепления плодоножки, переложить в банки. Помидоры 2 раза заливать кипящей водой, выдерживая по 5–10 минут. В третий раз залить кипящим яблочным соком с добавленной солью. Банки герметично закрыть и перевернуть.

Салаты

Салат из огурцов и перца

Ингредиенты

1 кг огурцов, 0,5 кг сладкого перца, 1 пучок зелени укропа, 40 мл 6%-ного уксуса, 100 мл растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 горошины черного перца, 10 г соли.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружочками толщиной 0,5–1 см. Перец вымыть, очистить от семян, нарезать кольцами шириной 0,5 см шириной. Чеснок очистить, вымыть, разрезать каждый зубчик на 3–4 части. Зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Огурцы, перец, чеснок и зелень выложить в эмалированную кастрюлю, добавить соль, перец и уксус, перемешать, выложить в банки, влить горячее растительное масло. Банки

простерилизовать и герметично закрыть.

Салат из помидоров и болгарского перца

Ингредиенты

2,5 кг помидоров, 1,5 кг болгарского перца, 20–30 мл столового уксуса, 2 г корицы, 2 бутона гвоздики, 4–6 горошин черного и душистого перца, лавровый лист, 10 г сахара, 20 г соли.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, нарезать кружочками. Болгарский перец вымыть, удалить семена, нарезать небольшими кусочками. Для приготовления маринада 1 л воды довести до кипения, добавить уксус, корицу, гвоздику, черный и душистый перец, лавровый лист, сахар и соль, кипятить 5 мин, процедить, снова довести до кипения. Помидоры и болгарский перец смешать, уложить в банки, залить маринадом. Банки простерилизовать и герметично закрыть.

Маринование, соление

Рыба, соленная с маслинами

Ингредиенты

1 кг рыбы, 200 г маслин, 10 г сахара, 3 г перца, 25 мл растительного масла, 100 г соли.

Способ приготовления

Рыбу промыть, сделать надрез вдоль спинки, удалить внутренности, позвоночник и ребра. Отрезать голову, хвост и плавники. Протереть тушку бумажным полотенцем, натереть смесью из соли, сахара и перца, оставить на 2 часа при комнатной температуре, уложить в посолочную емкость, добавить маслины, растительное масло и, накрыв кружком с прессом, убрать в прохладное место на 24 часа.

Копчение

Копченые бараньи лопатки

Ингредиенты

10 кг баранины (лопатки), 250 г ржаной муки, 3–4 лавровых листа, перец горошком по вкусу, перец по вкусу, 1,5 кг соли.

Способ приготовления

Мясо промыть и проветривать в течение 2–3 дней, уложить в посолочную емкость, пересыпать лавровыми листьями и перцем горошком. В 10 л воды добавить соль и перец, остудить. Залить приготовленным рассолом мясо, установить пресс, через 1 сутки убрать в прохладное место на 4 дня. Затем бараньи лопатки достать, подвесить для просушивания в сухом теплом помещении на 5–6 часов. Обсыпать ржаной мукой и коптить горячим способом. Дым должен обволакивать лопатки со всех сторон, при этом нужно следить, чтобы пламя не касалось мяса. Бараньи лопатки готовы, когда покроются коричневато-красной корочкой.

Копченая грудинка

Ингредиенты

10 кг говядины (грудинка), 3 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, 100 г сахара, 10 г красного молотого перца, 300 г соли.

Способ приготовления

Грудинку нарезать кусками прямоугольной формы, промыть и просушить. Приготовить посолочную смесь из 100 г соли, 50 г сахара, измельченных лавровых листьев и толченого чеснока. Этой смесью натереть куски мяса, уложить в посолочную емкость и выдержать при комнатной температуре 12 часов. Приготовить рассол, растворив в 7 л кипящей воды оставшиеся соль, сахар и добавив перец. Рассол остудить и залить им грудинку, убрать в

прохладное место на 7–10 дней. Затем слить его, куски говядины вымачивать 12 часов. Промыть, просушить и коптить холодным способом в течение 1–2 дней. Температура дыма не должна превышать 25 °С. Подвесить в проветриваемом помещении для просушивания на 5–6 дней.

Грудинка варено-копченая

Ингредиенты

10 кг говядины (грудинки), 200 г сахара, 5 г селитры, 5 г красного молотого перца, 3 г черного молотого перца, 3 лавровых листа, 2 зубчика чеснока, 500 г соли.

Способ приготовления

Куски грудинки промыть, просушить и уложить в посолочную емкость. Довести до кипения 10 л воды добавить чеснок, соль, сахар и прочие специи, кипятить 2–3 минуты, профильтровать. Убрать в прохладное помещение, через 6 дней подвесить для просушивания в проветриваемом помещении на 12 часов. Коптить горячим способом в течение 30 минут, затем сразу же опустить в кипящую воду и варить 1,5 часа на слабом огне.

Мочение

Абрикосы, моченные с медом и солодом

Ингредиенты

1 кг абрикосов, 30 г меда, 8 г солода, 8 г соли.

Способ приготовления

Абрикосы перебрать, промыть, просушить, плотно уложить в банку. Добавить в 500 мл кипящей воды мед, соль и солод. Довести до кипения и варить на слабом огне не более 1 минуты, остудить. Залить абрикосы, накрыть марлей и установить пресс. Выдержать 3 дня при комнатной температуре, затем убрать в холодное место на 1 месяц.

Яблоки, моченные с красной смородиной

Ингредиенты

1 кг яблок, 100 г красной смородины, 3–4 листа черной смородины, 50 г сахара, 8 г соли.

Способ приготовления

Яблоки и ягоды крвсной смородины промыть и просушить. Листья смородины промыть, обварить в кипятке и выстелить (половиной) дно емкости, предназначенной для мочения. Сверху уложить яблоки и ягоды смородины, накрыть оставшимися листьями. В 500 мл кипящей воды растворить соль и сахар, остудить и залить яблоки. Накрыть марлей, установить пресс и убрать в холодное место

Компоты

Компот из целых слив

Ингредиенты

1 кг слив, 800 г сахара.

Способ приготовления

Сливу промыть и бланшировать в течение 4–5 минут. Остудить в холодной воде, обсушить и уложить в банки. Растворить 2 л кипящей воды сахар, залить сливы смиропом. Простерилизовать и герметично закрыть.

Нежный сливовый компот

Ингредиенты

1 кг слив, 800 г сахара.

Способ приготовления

Сливу промыть, просушить, пробланшировать в течение нескольких минут. Остудить снять кожицу и удалить косточки. Сливы переложить в банки.

Растворить в 2 л кипящей воды сахар, залить сиропом плоды. Простерилизовать и герметично закрыть.

Варенье, повидло и желе

Клубничное варенье

Ингредиенты

1 кг клубники, 1 кг сахара, 10 г лимонной кислоты или сок 2 лимонов.

Способ приготовления

Клубнику промыть, очистить от чашелистиков и засыпать 800 г сахара. Через несколько часов довести клубнику до кипения. Прокипятив 10 минут на слабом огне, варенье снять и добавить оставшийся сахар. Через 5 часов варенье доварить до нужной консистенции. За несколько минут до окончания варки в варенье добавить лимонную кислоту или лимонный сок. Переложить варенье в банки, простерилизовать и герметично закрыть.

Варенье из крыжовника с орехами

Ингредиенты

1 кг крыжовника, 1,3–1,5 кг сахара, 200 г грецких орехов.

Способ приготовления

Крыжовник промыть и наколоть. Растворить в 300 мл кипящей воды сахар, залить горячим сиропом ягоды. Ядра грецких орехов измельчить и добавить в варенье, довести до кипения, снять с огня и поставить в холодное место на 8–10 часов. Варить до готовности. Варенье переложить в стеклянные банки и герметично закрыть.

Желе из абрикосов

Ингредиенты

1 кг недозрелых абрикосов, 0,7–1 кг сахара.

Способ приготовления

Абрикосы перебрать, промыть и удалить косточки. Переложить плоды в эмалированную емкость и залить 400 мл воды. Варить на слабом огне до готовности. Жидкость пропустить через марлю, сложенную в 2 слоя, и уварить на 2/5 от прежнего объема. При этом регулярно снимать появляющуюся пену. Во время варки в несколько приемов добавлять сахар, не прекращая помешивать желе. Как только сахар растворится полностью, проверить продукт на желирование. Желе переложить в банки и герметично закрыть.

Повидло из айвы

Ингредиенты

1 кг айвы, 600 г сахара.

Способ приготовления

Айву промыть, нарезать и варить в 400 мл воды до готовности. Полученную массу в горячем виде протереть через сито и добавить сахар. Пюре варить до густой консистенции,

постоянно помешивая. Горячее повидло разложить по банкам и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Вино

Вино «Злата Прага»

Ингредиенты

5 л яблочного сока, 2 л алычового сока, 2 л сливового сока, 1,5 кг сахара.

Способ приготовления

Залить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость для брожения, перемешать, оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. Когда начнется брожение, смесь процедить, залить в бутыль или в бочку и оставить на сутки. По истечении этого срока добавить в купаж мед. Через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, перелить купаж в бутыль или бочку, наполнив 3/4 объема емкости и добавить сахар. Бутыль закрыть ватной пробкой и поставить в теплое место для брожения в течение 1 месяца. Молодое вино в бутыль или в бочку, не затрагивая осадка, плотно закупорить и оставить бродить еще на 1 месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закупоривая емкость с вином.

Мятный мед

Ингредиенты

5 л меда, 20 г мяты, 20 г тархуна, 2 г корня фиалки, 2 г корня валерианы, дрожжевая закваска.

Способ приготовления

Развести мед 5 л теплой водой, добавить соки, кипятить, с добавлением пряностей, пока сыта не перестанет пениться. Пену снимать. После убавить огонь, добавить сок и варить на медленном огне. За 3 минуты до окончания варки добавить ванилин. Остудить сыту до 30 °С, перелить в емкость для брожения, добавить дрожжевую закваску. По окончании брожения перелить в другой сосуд и поставить на второе брожение. Через 2–3 месяца, если появится осадок, снова перелить. Закрыть емкость, выдержать, пока напиток не станет прозрачным. Готовое вино разлить в бутылки и выдерживать не менее 5–6 лет.

Наливка из дыни

Ингредиенты

1 л водки, 300 г дыни, 200 г сахара.

Способ приготовления

Дыню разрезать на мелкие кусочки и наполнить ими стеклянную емкость, залить водкой так, чтобы кусочки дыни были полностью покрыты. Емкость поставить на солнце настаиваться в течение 2 недель. По истечении этого срока наливку слить, процедить и добавить в нее сахар.

Киргизия

Маринование

Огурцы маринованные очищенные

Ингредиенты

1 кг огурцов, 10 г семян горчицы, 100 г репчатого лука, 50 г соли, 0,5 л столового уксуса, 150 г сахара.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить от кожицы, разрезать и удалить семена, нарезать кубиками. Лук очистить, промыть, мелко нарезать. Огурцы смешать с солью и поставить в холодное место. Когда выделится сок, слить его в отдельную емкость, а огурцы уложить в банки, пересыпая семенами горчицы и очищенным мелко нарезанным луком. Довести до кипения 0,5 л воды, добавить 250 мл уксуса и 75 г сахара и залить им огурцы на 2 суток. После огурцы вынуть, маринад профильтровать и добавить в него оставшиеся уксус и сахар. Маринад довести до кипения и разлить по банкам с огурцами.

Капуста, маринованная с растительным маслом

Ингредиенты

1 кг цветной капусты, 200 г помидоров, 100 г болгарского перца, 200 мл растительного масла, 100 мл 9%-ного уксуса, 40 г сахара, 100 г чеснока, 50 г зелени петрушки, 20 г соли.

Способ приготовления

Цветную капусту промыть, очистить и разобрать на соцветия. Отварить в подсоленной воде в течение 5 минут и остудить. Перец промыть, очистить от семян и нарезать. Помидоры промыть и пропустить через мясорубку. Добавить уксус, масло, соль, сахар, измельченный чеснок и петрушку. Полученную массу соединить с капустой, все тщательно перемешать и довести до кипения. Варить на слабом огне в течение 10 минут. Массу разложить по банкам и герметично закрыть.

Кабачки, консервированные без стерилизации

Ингредиенты

1 кг кабачков, 200 мл 8%-ного уксуса, укроп, мята, сельдерей, петрушка, стручок жгучего перца, 30 г соли.

Способ приготовления

Кабачки вымыть и нарезать. На дно банок положить веточки укропа, стручок жгучего перца, листочки мяты, сельдерея и петрушки. Сверху положить кабачки таким образом, чтобы они заняли около 65 % объема банки. Уложенные кабачки залить кипящей водой, выдержать 5 минут и слить воду. Повторить эту операцию 3–4 раза. Добавить в банки соль и уксус, залить 1 л

воды, герметично закрыть и перевернуть.

Соление

Засолка филе утки

Ингредиенты

1 кг филе утки, 150 г репчатого лука, 3–4 зубчика чеснока, 5 г красного молотого перца, 70 г соли.

Способ приготовления

Филе промыть, просушить, нарезать маленькими кусочками. Лук очистить, промыть, нарезать кольцами. Чеснок очистить, промыть, мелко нарезать. Мясо, лук и чеснок уложить послойно в посолочную емкость (банку), пересыпая каждый слой филе солью и перцем. Накрыть крышкой с прессом и оставить при комнатной температуре на 16 часов. Закрыть банку плотной крышкой и перевернуть, убрать в холодное место. В течение 2 недель банку следует переворачивать по 4–5 раз в неделю.

Говяжьи языки, соленные со специями

Ингредиенты

1 кг говяжьих языков, 0,6 г селитры, 0,3 г гвоздики, 0,3 г кориандра, 0,3 г толченого лаврового листа, 0,3 г красного молотого перца, 0,3 г черного молотого перца, 25 г соли.

Способ приготовления

Говяжьи языки вымачивать в крови 2 дня, затем достать, вытереть насухо и отбить. Специи растереть вместе до получения порошка, втереть в мясо. Уложить языки в емкость, накрыть крышкой с прессом, оставить при комнатной температуре на 2 дня, по 4–5 раз в день перекладывая мясо сверху вниз.

Копчение

Сырокопченые колбаски

Ингредиенты

2 кг курдючного сала (или сальника), 2 бараньих желудка, 1 г селитры, 1 г сахара, 8–10 зубчиков чеснока, 15 г аджики, 2 г черного молотого перца, 2 г майорана, 2 г кориандра, 2 г гвоздики, корица по вкусу, 50 г соли.

Способ приготовления

Курдючное сало (или сальник) промыть, слегка просушить и нарезать мелкими кусочками. Из соли, сахара, селитры, аджики, толченого чеснока и специй приготовить смесь. Добавить эту смесь к нарезанному салу, перемешать, уложить в эмалированную емкость, закрыть плотной крышкой и убрать в холодное место на 40–50 минут. Подготовленные бараньи желудки нарезать квадратными кусочками (12 х 12 см), расправить каждый кусочек, положить фарш и свернуть кусочки в виде колбасок. Перетянуть

колбаски бечевками, коптить горячим способом, пока на поверхности колбасок не начнут выступать капельки жира.

Колбаса острая

Ингредиенты

500 г нежирной свинины, 500 г телятины, 300 г шпика, 200 г кишок, 2–3 зубчика чеснока, 10 горошин черного перца, 1 г селитры, 20 г соли.

Способ приготовления

Свинину и телятину промыть, обсушить, мелко порубить, пересыпать солью и перцем горошком, добавить селитру, перемешать и оставить при комнатной температуре на 24 часа.

Шпик промыть, обсушить, измельчить, слегка обжарить, охладить и смешать с толченым чесноком, оставить также на 24 часа.

Кишки промыть и замочить в спиртовом растворе на 3 часа (на 500 л воды, 25 г спирта). Подготовленные продукты смешать, начинить полученным фаршем кишки, перетянуть суровой нитью и опустить в кипящую воду на 15 минут.

Просушить, проколоть в нескольких местах иглой, подвесить в проветриваемом помещении на 4 дня, после чего коптить холодным способом в течение 2 недель с перерывами на 2–3 часа.

Хранить в прохладном сухом месте, переложив соломой или пересыпав золой.

Фрукты и ягоды

Соки и компоты

Персики натуральные

Ингредиенты 1 кг персиков.

Способ приготовления

Персики промыть, очистить от плодоножек и удалить косточки. Плотно уложить плоды в банки и залить кипящей водой. Простерилизовать, герметично закрыть и перевернуть.

Компот из вишни без воды

Ингредиенты

1 кг вишни, 200 г сахара.

Способ приготовления

Вишню перебрать, промыть и положить в эмалированную емкость, пересыпая каждый слой сахаром. Через 7–10 часов.

Когда сок полностью покроет вишню, переложить в банки и залить соком. Простерилизовать и герметично закрыть.

Вишневый сироп

Ингредиенты

1 кг вишни, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Вишню перебрать, промыть. Отжать сок и процедить. Растворить в 1 л воды сахар. Выжимки положить в сироп и прокипятить в течение 5 минут. Процедить и добавить вишневый сок. Полученную смесь довести до кипения и варить еще 5 минут. Остудить, процедить, залить в банки и герметично закрыть.

Джемы и желе

Джем из белых слив

Ингредиенты

1 кг слив мирабель, 1 кг сахара, 3 г растворенного в воде пектина, 8 г лимонной или винной кислоты.

Способ приготовления

Растворить в 1 л кипящей воды сахар. Сливы промыть, очистить, удалить косточки и опустить в горячий сироп. К плодам добавить пектин и варить до готовности, помешивая и снимая пену. За несколько минут до готовности в джем добавить лимонную или винную кислоту. Остудить, разложить по банкам и герметично закрыть.

Желе из вишни

Ингредиенты

1 кг вишни, 250–500 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды вишни очистить от косточек, залить 200 мл воды и

варить на небольшом огне до готовности. Содержимое откинуть на сито. В отстоявшийся сок добавить сахар, хорошо размешать и поставить на огонь. Во время варки постоянно перемешивать и снимать образующуюся пенку. Сок уваривать до густой консистенции. Желе переложить в банки и закрыть полиэтиленовыми крышками.

Вино

Наливка из красной смородины

Ингредиенты

1 л водки, 300 г красной смородины, 200 г сахара.

Способ приготовления

Ягоды засыпать в стеклянную емкость, наполнив ее на 2/3, после чего налить водку. Ем-кость закрыть крышкой и поставить на окно с солнечной стороны на 2–3 месяца, взбалтывая через 3–4 суток. Наливку процедить через плотную ткань и разлить в бутылки.

Вино «Вкус лета»

Ингредиенты

8 л черносмородинового сока, 2 л черничного сока, 2 кг сахара.

Способ приготовления

Налить соки в стеклянную, деревянную или эмалированную емкость для брожения, перемешать, оставить в темном помещении при температуре 18–20 °С. Когда начнется брожение, смесь процедить, залить в бутыль или в бочку и оставить на 1 сутки. По истечении этого срока добавить в купаж мед. Через 2–3 дня, когда разовьется бурное брожение, перелить купаж в бутыль или бочку, наполнив 3/4 объема емкости и добавить сахар. Бутыль закрыть ватной пробкой и поставить в теплое место для брожения в течение 1 месяца. Молодое вино в бутыль или в бочку, не затрагивая осадка, плотно закупорить и оставить бродить еще на 1 месяц, раз в неделю стравливая углекислый газ и вновь герметично закупоривая емкость с вином.